



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Lima, 12 de Abril del 2019

RESOLUCION DIRECTORAL N° 000022-2019/DGM/VMPCIC/MC

Visto, el Memorando Circular N° 000008-2018/ODN/SG/MC de fecha 23 de noviembre de 2017; y,

CONSIDERANDO:

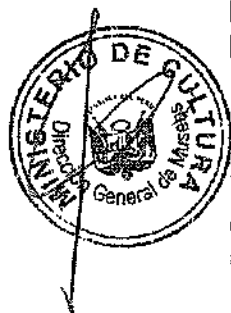
Que, mediante el documento del Visto, la Oficina de Defensa Nacional, solicita a los Directores de las Direcciones Desconcentradas de Cultura, Directores de Unidades Ejecutoras, Directores de Museos y Dirección General de Museos, la actualización y remisión de los Planes de Seguridad de sus respectivas instalaciones con la finalidad de contar con un instrumento de gestión que oriente los procedimientos específicos destinados a planificar, preparar y organizar las acciones a ser adoptadas frente a una emergencia que permita controlar y reducir las acciones a ser adoptadas frente a una emergencia que permita controlar y reducir los posibles daños a las personas y su patrimonio;

Que, mediante Memorando Múltiple N° 000040-2017/DGM/VMPCIC/MC de fecha 13 de diciembre de 2017, la Dirección General de Museos, traslada la solicitud de la Oficina Nacional de Defensa Nacional a los Directores de las Direcciones Desconcentradas de Cultura y a los Directores y encargados de Museos del Ministerio de Cultura en Lima;

Que, mediante Informe N° 000023-2019/CGP/DGM/VMPCIC/MC de fecha 11 de marzo de 2019, la Encargada de la Casa de la Gastronomía Peruana-Museo Postal y Filatélico del Perú, remite a esta Dirección General, la documentación técnica mediante la cual subsana las observaciones formuladas por la Oficina de Defensa Nacional;

Que, el citado documento ha sido revisado por la Oficina de Defensa Nacional, unidad orgánica, encargada de, entre otros, coordinar, orientar y supervisar las acciones de seguridad y defensa nacional, por lo que mediante Memorando N° 000075-2019/ODN/SG/MC, comunica a esta Dirección General, que se ha cumplido en forma satisfactoria con el levantamiento de observaciones planteadas al referido Plan de Seguridad, correspondiendo ser aprobado mediante Resolución como instrumento de gestión obligatorio;

Que, mediante Hoja de Envío N° 000023-2019-DST/DGM/VMPCIC/MC de fecha 28 de marzo de 2019, la Dirección de Evaluaciones y Servicios Técnicos de esta Dirección General, emite opinión favorable al referido Plan de Seguridad de la Casa de la Gastronomía Peruana-Museo Postal y Filatélico del Perú;





PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio
de Patrimonio Cultural
e Industrias Culturales

Dirección General
de Museos

De conformidad con la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; el Decreto Supremo N° 011-2006-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; la Ley N° 29565, Ley de creación del Ministerio de Cultura; el Decreto Supremo N° 005-2013-MC, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Cultura.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR el Plan de Seguridad de Casa de la Gastronomía Peruana-Museo Postal y Filatélico del Perú, que forma parte integrante de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°.- La Casa de la Gastronomía Peruana-Museo Postal y Filatélico del Perú, es responsable de monitorear, e informar de las actividades propias del citado Plan de Seguridad a la Dirección General de Museos y a la Oficina de Defensa Nacional.

Artículo 3°.- La presente Resolución Directoral y el Plan de Seguridad deberán ser notificados a la Casa de la Gastronomía Peruana-Museo Postal y Filatélico del Perú, a la Oficina de Defensa Nacional, unidad orgánica dependiente de la Secretaría General y a la Dirección de Evaluaciones y Servicios Técnicos, para su conocimiento y fines respectivos.



Regístrese y comuníquese.

Ministerio de Cultura
Dirección General de Museos


Carlos Roldán Del Águila Chávez
Director General



**PLAN DE SEGURIDAD DE “LA CASA DE LA
GASTRONOMÍA PERUANA – MUSEO POSTAL Y
FILATÉLICO DEL PERÚ”**



MARZO - 2019



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 2 de 54

Índice

1. INTRODUCCIÓN	4
2. GENERALIDADES	5
2.1 FINALIDAD	5
2.2 OBJETIVOS	5
2.3 MARCO LEGAL	6
2.4 DEFINICIÓN DE TERMINOS	7
2.5 DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES	8
2.6 RESPONSABILIDADES	9
2.7 VIGENCIA DEL PLAN	9
2.8 ORGANIZACIONES DE APOYO	9
3. CONCEPTUALIZACIÓN OPERATIVA DEL PLAN	¡Error! Marcador no definido.
3.1 CONCEPTUALIZACIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD	10
3.1.1 UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE SEGURIDAD EXTERNAS EN LA CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA – MUSEO POSTAL Y FILATÉLICO DEL PERÚ.....	10
3.1.2 UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE SEGURIDAD INTERNA.....	12
3.1.3 RUTAS Y ESCALERAS DE EVACUACIÓN.....	14
3.2 EJECUCIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD EN HORAS NO LABORALES	15
4. ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD	15
4.1 OBJETIVOS:	15
4.2 COMITÉ DE SEGURIDAD	16
4.2.1 Periodo de Ejercicio del Comité.	16
4.2.2 Estructura y Organización.	16
4.2.3 CONFORMACION DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.	17
4.2.4 FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.	17
4.2.5 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.....	18
4.3 BRIGADA DE EMERGENCIA	19
4.3.1 CONFORMACION DE LA BRIGADA DE EMERGENCIA	19
4.3.2 ACTIVIDADES DEL COORDINADOR DE SEGURIDAD:	19
4.3.3 ACTIVIDADES DEL COORDINADOR DE BRIGADA DE EMERGENCIA	20
5. TIPOS DE EDIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS	23
6. ANÁLISIS DE RIESGOS	26
6.1 AREAS CRÍTICAS Y ACTIVOS MÁS SENSIBLES:	26
6.2 EMERGENCIAS PROBABLES	26



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 3 de 54

6.3	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y MEDIDAS IMPLEMENTADAS	26
6.3.1	Personal	26
6.3.2	Lista de Recursos para emergencias:.....	26
6.3.4	Medidas organizativas	27
6.4	EVALUACION DEL RIESGO DE INCENDIO	27
7.	RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES PARA AFRONTAR EMERGENCIAS	28
8.	ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN	30
8.1	ACTIVIDADES DE RUTINA	30
8.2	NORMAS GENERALES DE PREVENCIÓN	30
9.	PLAN DE CONTINGENCIA PARA CASOS DE SISMO	31
9.1	SITUACION	31
9.2	TAREAS Y RESPONSABILIDADES	33
9.3	INSTRUCCIONES DE COORDINACIÓN.....	34
10.	PLAN DE CONTINGENCIA PARA CASOS DE INCENDIO	35
10.1	SITUACIÓN	35
10.2	TAREAS Y RESPONSABILIDADES.....	36
10.3	INSTRUCCIONES DE COORDINACIÓN.....	39
10.4	CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS A TOMAR EN CASO DE INCENDIO	41
11.	PLAN DE EVACUACIÓN.....	42
11.1	EVACUACION	44
11.2	EVACUACIÓN CUANDO SE PRODUZCA LA EMERGENCIA.....	44
11.3	PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LAS PERSONAS A EVACUAR	45
	PROCEDIMIENTOS PARA PRIMEROS AUXILIOS.....	46
	ANEXOS.....	49
	ANEXO 1: TEMAS PARA LA CAPACITACIÓN.....	49
	ANEXO 2: CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN Y SIMULACROS.....	49
	ANEXO 3: CRONOGRAMA DE INSPECCIÓN DE SEÑALES Y EQUIPOS DE SEGURIDAD.....	50
	ANEXO 4: PLANO DE EVACUACIÓN	51
	ANEXO 5: PLANO DE EQUIPOS CONTRA INCENDIO.....	52
	ANEXO 6: DIRECTORIO TELEFÓNICO	53



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 4 de 54

1. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Seguridad de la “Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú”, es un instrumento de gestión preventivo que contiene procedimientos específicos destinados a planificar, organizar, preparar, controlar y mitigar una emergencia que podría presentarse en las instalaciones, con la finalidad de reducir las posibles lesiones a las personas, patrimonio cultural y entorno.

El Plan de Seguridad ha sido desarrollado mediante acciones para prevenir, controlar y proteger a las personas y bienes que se encuentren en las instalaciones, en las posibles emergencias que se presenten, y se ha formulado considerando la normatividad legal vigente.

Las medidas de seguridad expuestas, están dirigidas a la prevención, base fundamental y concepto concluyente que evita pérdidas de vidas humanas, daños al patrimonio, a la infraestructura y al medio ambiente, hecho que hace necesario contemplar las acciones o procedimientos a seguir en las emergencias que se pudieran presentar en las instalaciones, lo que permitirá, realizar actividades de trabajo y visita en un lugar seguro, siendo necesario adecuar la infraestructura y organizar al personal preparándolos con anticipación para afrontar con éxito las emergencias.

El contenido de este Plan sólo es aplicable a las instalaciones de la “Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú”.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 5 de 54

2. GENERALIDADES

La seguridad y la ética son valores prioritarios del sector Cultura, por lo que es una política de la "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú", proteger la vida de las personas que ocupan sus instalaciones, colaboradores y visitantes, evitando daños a las personas u otros incidentes producidos por las emergencias que pudieran afectar su integridad física, así como la protección de la infraestructura, patrimonio y medio ambiente. Para cumplir con esta política se ejecutan las siguientes acciones:

- Proveer los recursos necesarios y razonables que garanticen la seguridad de las personas, infraestructura, patrimonio y medio ambiente.
- Capacitar y entrenar periódicamente al personal, respecto a la política de seguridad a través de charlas de capacitación y simulacros orientados a formar una cultura de prevención ante posibles siniestros.
- Asumir el compromiso de apoyo por parte de los integrantes del Museo "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú", para que las actividades tengan resultados positivos.

2.1 FINALIDAD

La finalidad del presente Plan de Seguridad es:

- Velar por la seguridad de las personas que ocupan sus instalaciones, previniendo daños.
- Proporcionar ayuda oportuna y adecuada asegurando la rápida rehabilitación en caso de un desastre, cualquiera sea su origen.
- Resguardar el patrimonio, las instalaciones, materiales y mobiliario.
- Mantener capacitado al personal que incluya charlas y simulacros.

2.2 OBJETIVOS

Los objetivos del Plan de Seguridad son:

- Salvaguardar la vida de las personas que ocupan y asisten a las instalaciones del Museo durante una eventualidad o siniestro ya sea incendio o sismo, para conservar su integridad física.
- Proteger las instalaciones y lograr el control de las emergencias que pudieran ser originadas por sismo, incendio u otros desastres en el menor tiempo posible, actuando con rapidez y eficiencia para minimizar el riesgo. En el caso de un incendio, extinguir en su fase inicial o incipiente, hecho que hace necesario contar con equipos bien ubicados y operativos.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 6 de 54

- Prevenir, detectar y eliminar riesgos, evitando o disminuyendo su magnitud.
- Proteger a las personas orientándolos a evacuar a zonas seguras. Reconocer que todo movimiento sísmico es potencialmente causante de un incendio o una inundación.
- Dictar las normas y/o procedimientos que deben tomar los integrantes de la Brigada de Emergencia, durante la emergencia: antes, durante y después.
- Organizar al personal para emergencias, asignando funciones y responsabilidades, lo que permitirá alcanzar un buen nivel de eficiencia frente a las emergencias.

2.3 MARCO LEGAL

Para la elaboración del Plan de Seguridad, se han aplicado las Normas y Especificaciones Técnicas nacionales e internacionales que se indican, las cuales están relacionadas con la protección y seguridad de la vida humana:

- Ley N° 28551- Ley que establece la obligación de elaborar y presentar Planes de Contingencia.
- Decreto Supremo N° 002-2018-PCM – Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- D.S. 042 F Reglamento de Seguridad Industrial.
- D.S. 005-2012TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Guía para la elaboración del Plan de Seguridad en Defensa Civil – Versión 2.1, elaborado por el Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI
- Ley N° 27972- Ley Orgánica de Municipalidades
- Ley N° 28705 - Ley de Prohibición de fumar en espacios cerrados públicos y privados.
- Código Nacional de Electricidad.
- NTP-350.021 – Clasificación del Fuego y su Representación Gráfica.
- NTP-350.043-1– Extintores Portátiles. Selección, Distribución, Inspección, Mantenimiento, Recarga y Pruebas Hidrostáticas.
- NTP-370.303 – Instalaciones Eléctricas en Edificios.
- NTP-399.009 – Colores Patrones utilizados en Señales y Colores de Seguridad.
- NTP-399.010-1 – Señales de Seguridad
- NTP-833.030 – Rotulado de Extintores.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 7 de 54

- NFPA 72 – Código de Alarmas Contra Incendio.
- NFPA 77 – Protección contra la Electricidad Estática.
- NFPA 101 – Código de Seguridad Humana.
- NFPA-255 – Métodos de Prueba de Características de Combustibilidad para Materiales de Construcción.
- NFPA-256 – Pruebas de Resistencia al Fuego para Recubrimientos de Techos.
- NFPA-257 – Pruebas de Resistencia al Fuego para Ventanas y Ensamblajes de Vidrio.
- NFPA-258 – Practicas Recomendadas para determinar la Generación de Humo de Materiales Sólidos.
- NFPA-260 – Métodos de Prueba y Clasificación de Resistencia a Ignición por Cigarrillo de acabados Interiores.
- NFPA 1600 – Programas de Gestión de Desastres/Emergencias y Continuidad de Funcionamiento.

2.4 DEFINICIÓN DE TERMINOS

Plan de Seguridad: Es un documento que establece las responsabilidades, medidas, procedimientos, recursos y medios a emplearse, para una adecuada y oportuna ejecución de acciones de respuesta en las emergencias que pongan en peligro la vida e integridad de las personas, patrimonio y medio ambiente.

Capacitación: Es un proceso de instrucción, supervisado y orientado a validar, desarrollar y mantener habilidades en una operación de emergencia.

Simulacro: Es un suceso que valida una parte considerable de los elementos básicos del Plan de Seguridad. El simulacro genera una condición de emergencia que requeriría la respuesta de la organización interna y externa, el cual será objeto de una evaluación y crítica.

Casuística. Es un guion que describe acontecimientos de emergencia generados durante un simulacro o capacitación. Los elementos específicos que se incluirán en la casuística se describen en las instrucciones.

Colaboradores: Es el personal que labora en el Museo.

Evacuación: Es el proceso ordenado y seguro que consiste en deshabitar en el menor tiempo posible, parte o todas las instalaciones que han sido declaradas en emergencia, ante la presencia inminente de riesgo para la salud y/o integridad física de las personas, bienes y valores.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 8 de 54

Evacuación Parcial: Es la evacuación de parte del Museo, la cual puede comprender uno o más ambientes, sin deshabitar el local por completo.

Evacuación Total: Es la evacuación de todos los ambientes del Museo debido a un riesgo generalizado.

Zona de Seguridad: Es una parte de la instalación que por su diseño reúne condiciones de seguridad y protección, el cual está destinado para que el personal la ocupe durante el desarrollo de un movimiento sísmico.

Ruta de Evacuación: Es la vía de acceso o salida que previamente ha sido habilitada para minimizar riesgos de caída de objetos y por la que el personal se desplazará y dirigirá hacia las zonas de seguridad externa.

Área de Reunión o Zonas de Seguridad Externa: Es parte del terreno que por encontrarse libre de riesgos y presentar las mejores condiciones de seguridad y protección, ha sido destinada para que la ocupe el personal evacuado. Generalmente se ubica fuera de la instalación representado por círculos pintados en el piso del área exterior.

Amago de Incendio: Es un fuego incipiente o un incendio en su etapa de inicio, el cual si no es detectado y extinguido rápidamente, puede aumentar su intensidad y extensión hasta llegar a propagarse.

Extintor: Es un equipo portátil diseñado para combatir fuegos pequeños o amagos de incendio. Consta de un casco o cilindro en cuyo interior se encuentra almacenado y presurizado un agente extintor adecuado para el tipo de fuego, una válvula de operación generalmente del tipo gatillo a presión que regula la salida del agente extintor, una manguera con un pitón o tobera para dirigir la descarga del agente extintor sobre la base del fuego.



2.5 DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES

La Dirección Desconcentrada de La Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú se encuentra ubicado en Jr. Conde de Superunda 170, Cercado de Lima, Lima.

➤ Sistema de Agua Potable

El abastecimiento de agua potable se realiza mediante alimentación desde la red pública de SEDAPAL, dirigido a 2 tanques Rotoplás en el sótano y con 2 Electrobombas se distribuye a las salas del Museo mediante tuberías de PVC diseñadas, mantenidas y distribuidas adecuadamente, cumpliendo con el Reglamento Nacional de Edificaciones. Normas Técnicas de Diseño de Instalaciones Sanitarias para Edificaciones.

➤ Sistema de Desagüe

La red de Desagüe se encuentra en buenas condiciones de funcionamiento y mantenimiento. La descarga de las aguas servidas se hace por gravedad por medio de tuberías de PVC, desde las salas del Museo y son derivadas hacia la red pública, cumpliendo con el Reglamento Nacional de Edificaciones.

➤ Servicios Higiénicos



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 9 de 54

Los Servicios Higiénicos son individuales, diferenciados para varones y mujeres, tienen sus pisos y paredes enchapadas con porcelanato. Los aparatos sanitarios son de loza vitrificada y los inodoros son operados con válvulas manuales (fluxómetros). Todos los Servicios Higiénicos funcionan correctamente y cuentan con ventilación a través de ventanas y ductos que dan hacia el exterior.

Los Servicios Sanitarios no presentan deterioros o fallas que afecten la regularidad del abastecimiento, asimismo existe una adecuada cantidad de aparatos Sanitarios instalados de acuerdo a la cantidad de personas que laboran en el establecimiento.

➤ Sistema de Agua Contra Incendio

La DDC Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú no cuenta con una red de agua contra incendio, gabinetes con mangueras, rociadores, siamesa, bombas y cisternas. (Verificar si cumple para la DDC, modificar, lo conveniente)

➤ Instalaciones eléctricas

El sistema eléctrico cuenta con las medidas de seguridad normadas por C.N.E., cuenta con un suministro eléctrico a través de un medidor y la energía es suministrada por la empresa ENEL. Las instalaciones eléctricas en general cuentan con tableros eléctricos metálicos. El cableado eléctrico se encuentra canalizado a través de tubería de PVC embutida y aérea, (conductores de cobre). Parte del cableado en algunos ambientes están expuestos y falta reinstalar.

La DDC Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú cuenta con sistema de puesta a tierra en 2 diferentes sectores, diseñados considerando la resistividad del terreno, cumpliendo con lo normado en el Código Nacional Eléctrico Tomo V, Tabla 3 - X "Conductores de Puesta a Tierra para Sistemas de Corriente Alterna", 3.6.9.3 "Resistencia de los Electrodo Artificial".



2.6 RESPONSABILIDADES

El Comité de Seguridad está a cargo de la Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú, con el apoyo de la Brigada de Emergencia, integrado por los colaboradores de la Dependencia cultural.

2.7 VIGENCIA DEL PLAN

El Plan de Seguridad, tendrá una vigencia de dos (02) años, a partir de su aprobación, debiendo a su término ser actualizado e implementado en su contenido.



2.8 ORGANIZACIONES DE APOYO

Las organizaciones de apoyo con las que la Dirección Desconcentrada de la Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú, mantiene relaciones de coordinación de seguridad en forma permanente son:

- Dependencias del Ministerio de Cultura de la Región
- Policía Nacional del Perú.
- Municipalidad Provincial de Lima



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 10 de 54

- Cuerpo General de Bomberos Voluntarios del Perú.
- Centros de Salud.
- Dirección Regional del Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI).

3. CONCEPTUALIZACION OPERATIVA DEL PLAN

3.1 CONCEPTUALIZACIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD

El Plan de Seguridad en Gestión del Riesgo de Desastres tiene por finalidad planificar, prevenir y sensibilizar las acciones a realizarse ante las diferentes situaciones de desastres que se puedan presentar en las instalaciones de la Dirección Desconcentrada de Cultura Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú; para lo cual, se debe articular las funciones y responsabilidades de todos sus integrantes; afín de reducir los riesgos y lograr alcanzar el mejor nivel de preparación en la atención de emergencias, protección de la vida humana, el patrimonio y su entorno.

Por lo tanto, para asegurar el éxito de la ejecución del presente Plan Seguridad, funcionarios, trabajadores, personal de seguridad, etc. deberán de haber tomado conocimiento e identificado lo siguiente:

- a. Ubicación de las zonas de seguridad externas.
- b. Ubicación de las zonas de seguridad internas.
- c. Rutas y escaleras de evacuación.
- d. Planes de Contingencia para los casos siguientes:
 - 1) Sismos,
 - 2) Incendios,
 - 3) Inundación
 - 4) Evacuación,
 - 5) Procedimientos para atención de primeros auxilios, etc.
- e. Ejecución del plan de seguridad en horas no laborales (incluye sábados, domingos y feriados).

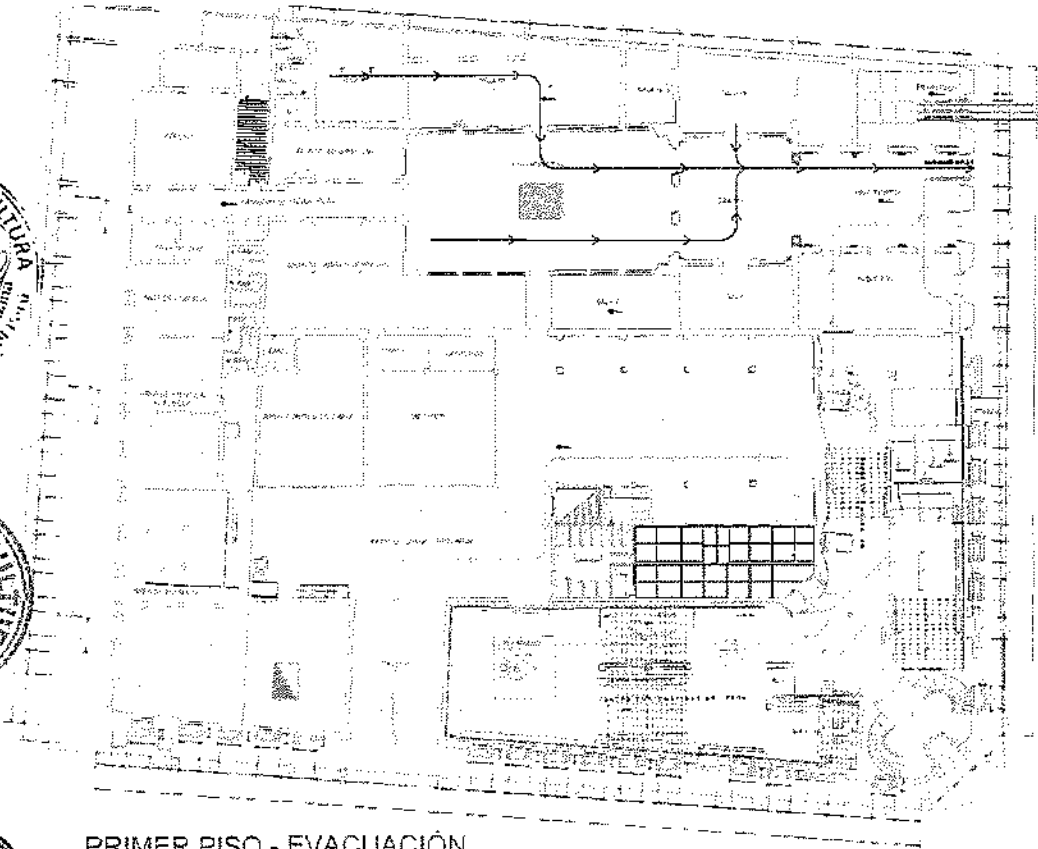


3.1.1 UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE SEGURIDAD EXTERNAS EN LA CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA – MUSEO POSTAL Y FILATÉLICO DEL PERÚ.

Zona de seguridad externa: Pueden ser los parques, plazas, áreas verdes, playas de estacionamiento, explanadas, campos deportivos u otra área libre determinada por la Dirección de la Casa de la gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú, tales como: Frente al Museo en el Pasaje Nicolás de Rivera el Viejo y La plaza Mayor ubicada a 50mt de la Casa de la gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú. (Ver foto).



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 11 de 54



PRIMER PISO - EVACUACIÓN



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 12 de 54

3.1.2 UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE SEGURIDAD INTERNA

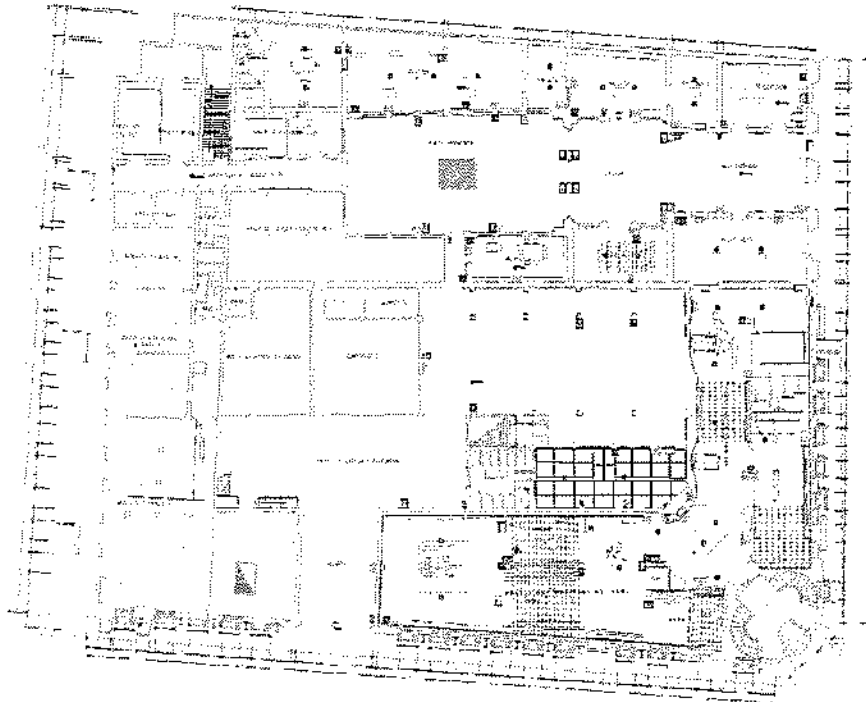
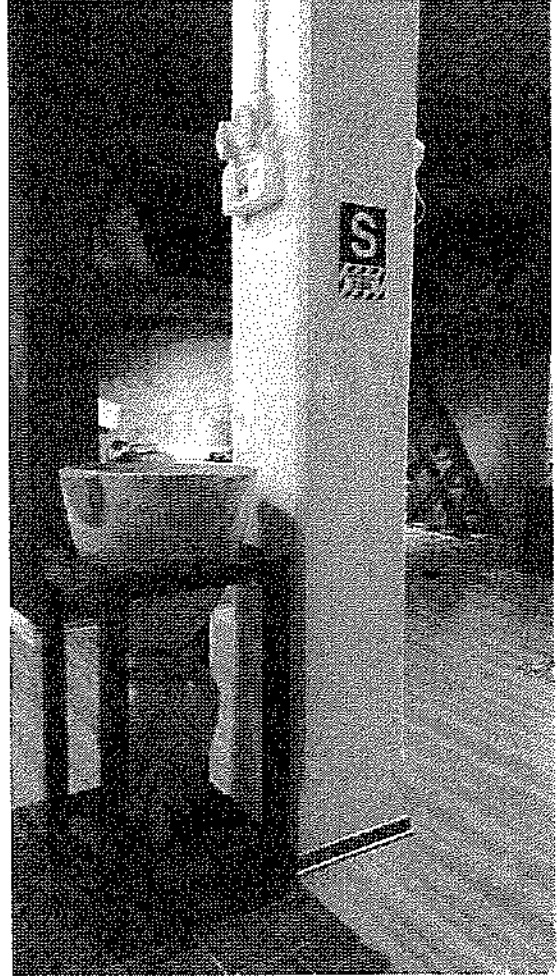
Zona de seguridad interna: Los lugares de mayor seguridad dentro de la edificación a emplearse en caso no sea posible una inmediata y segura evacuación al exterior, son únicamente columnas y muros estructurales.

Teniendo en consideración que las instalaciones de La “Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú” tiene un Sistema estructura de Muros Portantes con sobre cimienta de concreto simple, muros de ladrillo y cal, columnas de concreto armado, techo de loseta, piso interior loseta, entrepiso de madera barandal de fierro, cercos y rejas de fierro, acabados de muros interno y externo de cemento y arena. (Información según Inventario del Patrimonio Monumental Inmueble - Fundación FORD).

(Ver fotos).



MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD	
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 13 de 54



PRIMER PISO - SEÑALIZACIÓN

MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 14 de 54

3.1.3 RUTAS Y ESCALERAS DE EVACUACIÓN

La Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú tiene 2 pisos, azotea y sótano, cuenta con 2 escaleras ubicadas una al ingreso por el Jr. Conde de Superunda y la otra por el ingreso de cochera por el Jr. Camaná.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 15 de 54

3.2 EJECUCIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD EN HORAS NO LABORALES

La Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú, cuenta con el horario de atención de martes a domingo de 9:00am a 5:00pm; para los días no laborables contamos con el apoyo del Personal de Seguridad que están las 24 horas los 365 días del año, quienes nos mantienen informados en todo momento. Para la correcta ejecución del Plan de Seguridad ante cualquier situación fuera de horario laboral se prevé realizar simulacros con vigilancia del turno noche.

Se ha tomado en cuenta los lineamientos definidos para la ejecución del Plan de Seguridad ante estas situaciones.

Existen los protocolos correspondientes para los casos siguientes, tales como:

- Sismos
- Evacuaciones
- Incendios
- Inundaciones
- Contra coches bombas y explosivos
- En caso de apagones o cortes de fluido eléctrico
- Otros que ameriten emergencias.

El personal que brinda los servicios de seguridad y vigilancia, en las instalaciones de la Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú, actúa como un elemento de primera respuesta, a fin de cumplir con la finalidad y los objetivos del presente plan. Para lo cual están debidamente capacitados.

El JEFE DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD coordinará y supervisará la capacitación del personal de la Empresa de Seguridad sobre los planes de contingencias y procedimientos en caso de emergencias o desastres.

4. ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD

4.1 OBJETIVOS:

Los objetivos de La Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú son:

- Velar por la correcta aplicación del Plan de Seguridad, contribuyendo a su actualización, difusión y práctica.
- Afrontar responsable y ordenadamente las acciones de seguridad, de lucha contra incendio, evacuación, primeros auxilios, búsqueda y rescate a todas las personas que se encuentran en el Museo al momento de producirse una emergencia.
- Analizar los sucesos de emergencias ocurridos, así como reportes de accidentes e incidentes y canalizarlos ante los niveles correspondientes para aplicar las medidas correctivas necesarias.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 16 de 54

- Promover la ejecución de simulacros y la capacitación a la brigada de emergencia, sobre evacuación, lucha contra incendios y primeros auxilios al personal.
- Verificar permanentemente las condiciones de seguridad y la asignación de recursos para hacer frente a siniestros, informando los defectos y peligros detectados, proponiendo la adopción de medidas preventivas necesarias y oportunas para la minimización de riesgos.
- Controlar la situación de emergencia en el menor tiempo posible.
- Salvaguardar y proteger el patrimonio cultural y bienes muebles del Museo.
- Solicitar según norma, la Inspección Técnica de Seguridad de Edificación.

4.2 COMITÉ DE SEGURIDAD

El Comité de Seguridad tiene como función, organizar, dirigir, promover, monitorear y aplicar las normas de seguridad. Asimismo, supervisar constantemente la organización de la Brigada de Emergencia.

El Comité asumirá las siguientes responsabilidades:

- Velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad del Museo
- Conducir, desarrollar y cumplir las actividades del Plan, garantizando la seguridad e integridad de las personas, la infraestructura, el patrimonio y el medio ambiente.



4.2.1 Período de Ejercicio del Comité.

El período de ejercicio del Comité de Seguridad, será de 1 año, al término del cual se convocará a nuevos integrantes o se mantendrá a los anteriores por un período más.

4.2.2 Estructura y Organización.

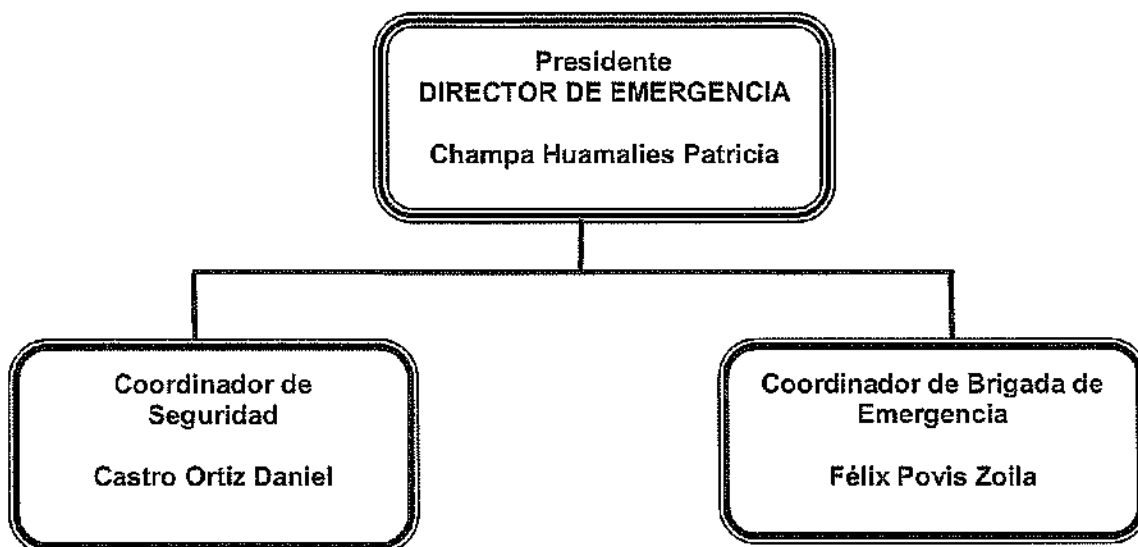


El Comité de Seguridad está conformado por un (01) Director de Emergencia, un (01) Coordinador de Seguridad y coordinador de la Brigada de Emergencia.

MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 17 de 54

ORGANIGRAMA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD

4.2.3 CONFORMACION DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.



- Director de Emergencia: Director del Museo (Champa Huamalies Patricia)
- Coordinador de Seguridad: (Castro Ortiz Daniel)
- Coordinador de la Brigada de Emergencia: (Félix Povis Zoila)



4.3 FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.

- Dirigir, ejecutar, supervisar y controlar el Plan de Seguridad.
- Organizar la Brigada de Seguridad.
- Coordinar permanentemente con la Compañía de Bomberos, Policía Nacional, Municipalidad Provincial y/o Distrital, Dirección Desconcentrada del Instituto Nacional de Defensa Civil y con los Centros de Salud.
- Durante la emergencia, asumir la dirección, coordinación y control de la emergencia.
- Organizar la capacitación de la Brigada de Emergencia, mediante simulacros, charlas y conferencias en temas de lucha contra incendios, primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate.
- Promover una actitud de prevención de seguridad en todos los colaboradores del Museo.
- Reunirse periódicamente para tratar asuntos de seguridad del Museo.
- Cuando suceda una emergencia, formulará y elevará el Informe correspondiente.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 18 de 54

4.2.5 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SEGURIDAD.

MIEMBROS	CARGO	FUNCIONES
Director de Emergencia	Director de "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planifica, dirige y dispone que se cumplan las normas y disposiciones contenidas en el Plan de Seguridad. ▪ Es el responsable de la integridad física del personal e instalaciones. ▪ Coordina con la Dirección Desconcentrada del Ministerio de Cultura, Municipalidad, Bomberos, Policía Nacional, Centros de Salud, INDECI. ▪ Eleva al Ministerio de Cultura, el Informe de la emergencia a través del canal respectivo.
Coordinador de Seguridad	Colaborador/ Empleado caracterizado con la seguridad integral	<p>Recibida la alarma en la instalación, procederá en forma inmediata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enviar a un Agente de Vigilancia al lugar indicado de la emergencia o lugar donde el sistema detectó la señal de emergencia. ▪ De confirmarse la alarma de emergencia y dada la orden de evacuación, impedirá el ingreso de personas al Museo, disponiendo el cierre de las puertas de acceso. ▪ Coordinar y dar aviso a las Brigadas de Emergencia.
Coordinador de Brigada de Emergencia	Colaborador/ Empleado caracterizado con la seguridad integral	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es el responsable de la participación de los colaboradores o empleados, para que apoyen las normas y disposiciones de protección de todos los integrantes del Museo, organiza la Brigada de Emergencia y coordina su capacitación y entrenamiento. ▪ Se organiza con elementos que estén en condiciones de aplicar la lucha contra incendios, Primeros Auxilios, Evacuación, Búsqueda y Rescate. ▪ Al producirse la alarma, procederán de acuerdo a la capacitación y simulacros previamente realizados. ▪ Al término de la emergencia, formula el Informe de los hechos que produjeron la emergencia, dirigido al Comité de Seguridad.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 19 de 54

4.3 BRIGADA DE EMERGENCIA

4.3.1 CONFORMACION DE LA BRIGADA DE EMERGENCIA

N°	Apellidos y Nombre	Teléfono
1	Champa Huamalíes, Patricia	965426411
2	Castro Ortiz, Daniel	925514906
3	Félix Povis Zoila	951323759

4.3.2 ACTIVIDADES DEL COORDINADOR DE SEGURIDAD:

Activada la alarma, solicita información sobre la situación de emergencia y procede de acuerdo a la gravedad de la misma, manteniendo informado al Director de Emergencia del Comité de Seguridad.

En caso de **incendio**:

- Dispone el toque de alarma en la zona siniestrada.
- Llama a la Compañía de Bomberos y servicio médico del Centro de Salud, dependiendo de la magnitud de la emergencia.
- Ordena el corte de la energía de la zona siniestrada, teniendo en espera los sistemas de emergencia de ser necesario.
- Controla que el responsable de la zona haya evacuado hacia áreas seguras al personal de la zona siniestrada. Así como los de las zonas aledañas.
- Recibe a los bomberos proporcionando la información requerida.
- Mantiene comunicación con el personal contra incendios de la Brigada de Emergencia, para obtener un panorama de la situación.
- Recibe información de la evacuación.
- En caso de existir traslado de accidentados, dispone el acompañamiento de personal.
- Mantiene informado al Director de Emergencia del Comité de Seguridad.

En caso de **sismo**:

- Activa la alarma general para evacuación.
- Controla el orden de evacuación por zonas manteniendo comunicación constante con los responsables de cada zona.
- Mantiene comunicación permanente con la Brigada de Emergencia sobre la situación.
- Terminado el sismo, evalúa los daños humanos y materiales.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 20 de 54

- Si no existen inconvenientes para ello, ordena retomar las actividades, previa autorización del Director del Comité de Seguridad.
- Si hay personas accidentadas, llama al servicio médico y dispone su acompañamiento y traslado, informando a los familiares.
- Mantiene informado al Director de Emergencia del Comité de Seguridad

4.3.3 ACTIVIDADES DEL COORDINADOR DE BRIGADA DE EMERGENCIA

- **Contra incendios**

Conformado por un grupo de personas capacitadas en control de siniestros. Su función principal es la de apersonarse al lugar de la emergencia para contener o eliminar la causa del evento.

ANTES (PREVENCIÓN)

- Evalúa el riesgo de incendio en el Museo, identificando los lugares que presentan mayor peligro y los tipos de fuego.
- Tener disponible el equipo básico contra incendios y ubicarlos en las zonas de peligro.
- Evaluar el tipo de material que se dispone en el Museo
- Coordina la capacitación permanente y realizan simulacros.



DURANTE (ACCIÓN)

- Al iniciar el incendio, reunirse en la zona afectada, con los equipos de lucha contra incendios, aplicando las acciones del caso para comunicar a los Bomberos.
- A la llegada de los bomberos, coordinar para evitar la obstrucción.
- Mantener informado al Coordinador de Seguridad, sobre las acciones y requerimientos.

DESPUÉS (APOYO)

- Evaluar los daños y comunicar al Coordinador de Seguridad.
- Apoyar en la normalización de los servicios básicos.
- Ordenar el equipo contra incendio y prever su reemplazo.
- Elevar un Informe al Comité de Seguridad.



- **Primeros auxilios**

Se encargan de las personas accidentadas hasta que lleguen los elementos del Centro de Salud.

ANTES (PREVENCIÓN)

- Solicitar capacitación y entrenamiento en actividades de primeros auxilios.
- Disponer de equipos y material, verificando su buen estado
- Participar activamente en simulacros.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 21 de 54

DURANTE (ACCIÓN)

- Proporcionar atención de primeros auxilios de acuerdo al tipo de lesión, empleando los recursos humanos y materiales disponibles.
- Determinar la posibilidad de una evacuación.
- Solicitar apoyo a los Centros de Salud.
- Mantener informado al Coordinador de Seguridad.

DESPUÉS (APOYO)

- Traslado de heridos a los Centros de Salud.
- Elevar un Informe al Comité de Seguridad.

• **Evacuación**

Su función es identificar las rutas de evacuación para orientar la salida de las personas, las cuales deben estar señalizadas.

El Museo dispone de zonas de evacuación, que están representados en el plano de evacuación.

ANTES (PREVENCIÓN)

- Verificar los horarios de mayor asistencia de público al Museo.
- Identificar las zonas de peligro, zonas seguras, rutas de evacuación y zonas de seguridad externas.
- Organizar y realizar simulacros.
- Verificar que las rutas de escape, se encuentren libres de mobiliario u objetos que impidan su evacuación.
- Tener en cuenta los terrenos o áreas libres adecuadas para zonas de seguridad.



DURANTE (ACCIÓN)

- Verificar que el personal que evacua la instalación lo ejecute en forma ordenada.
- Verificar que la evacuación se realice hacia las zonas de seguridad externas.
- Controlar que una vez iniciada la evacuación, el personal no regrese al interior del Museo.
- Mantener informado al Coordinador de Seguridad sobre las acciones realizadas.



DESPUÉS (APOYO)

- Colabora en la normalización de las actividades del Museo.
- Apoyar para el restablecimiento de los servicios básicos.
- Evaluar la acción y adoptar las medidas correctivas.
- Presentar un Informe al Comité de Seguridad.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 22 de 54

- **Búsqueda y rescate**

Colaborar en la Búsqueda y rescate de personas.

Mantener comunicación con grupos especializados en búsqueda y rescate para estar en condiciones de apoyar su acción.

ANTES (PREVENCIÓN)

- Coordinar capacitación en acciones de búsqueda y rescate.
- Contar con un Directorio de personas especializadas en búsqueda y rescate.
- Prever y mantener en buen estado los equipos y herramientas que serán empleados en este fin.
- Participar activamente en los simulacros programados.

DURANTE (ACCIÓN)

- Hacer uso de técnicas y recursos para rescatar a personas.
- Mantener comunicación con personas especializadas en búsqueda y rescate para estar en condiciones de apoyar la situación que se presente.
- Trasladar a las personas a zonas seguras.

DESPUÉS (APOYO)

- Informar al Coordinador de Seguridad sobre las personas rescatadas y avance de las acciones.
- Evaluar la situación y apoyar en el restablecimiento de los servicios básicos y normalización de las actividades.
- Verificar el buen estado de los equipos y herramientas empleados.
- Presentar un Informe al Comité de Seguridad.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 23 de 54

5. TIPOS DE EDIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

ITEM	PUNTO CRÍTICO	NIVEL DE RIESGO	ACCIONES/OBSERVACIONES
ESTRUCTURAL			
1	Elementos estructurales	Bajo	Ninguno
2	Presencia de Fisuras: Vigas: Placas: Columnas: Muros:	Alto Alto Alto Alto Alto	Cornisas y techo artesonado en mal estado, alto riesgo de desplome. Paredes del 2do piso presentan fisuras.
ELÉCTRICO			
3	Conductores eléctricos con cubierta aislante con signos de deterioro por recalentamiento en algunos ambientes (cambio de color y/ deformación)	Alto	Algunos ambientes (almacenes) presentan alto riesgo eléctrico.
4	Sistema de puesta a tierra instalado	Bajo	Se cuenta con 2 pozos a tierra conectados a los tableros de control.
5	Gabinete o tablero eléctrico de material no aprobado (combustible)	Bajo	Todos son de metal conectados a tierra
6	Tablero eléctrico: Con señalización de advertencia del riesgo: Con identificación de circuitos:	Bajo Bajo	Todos los tableros eléctricos están debidamente señalizados
7	Tablero eléctrico con placa de frente muerto (mandil)	Bajo	Todos los tableros poseen mandil de frente muerto
8	Gabinete o Tablero eléctrico con espacios de reserva con protección	Bajo	Los espacios de reserva están debidamente tapados
9	Interruptores de alumbrado y/o tomacorrientes en buen estado	Medio	Varios tomacorrientes en mal estado.
10	Interruptores de protección de corriente eléctrica del tipo térmico	Alto	Tenemos llaves que no están protegidas y están expuestas.
11	Conductores eléctricos del tipo TW y/o THW expuestos (con protección)	Alto	Tenemos cables que no están protegidos y están expuesto.



MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD	
La Casa de la Gastronomía Peruana		Versión: 1	Fecha Página: 24 de 54

ITEM	PUNTO CRÍTICO	NIVEL DE RIESGO	ACCIONES/OBSERVACIONES
12	Conductores eléctricos del tipo SPT-2 (mellizos) en algunos ambientes.	Alto	Aún hay cables mellizos en algunos ambientes.
13	Caja de paso de conductores eléctricos con tapa de protección	Bajo	Todas las cajas de paso están debidamente tapadas.
14	Tomacorrientes sobre cargados con adaptador múltiple	Bajo	Actualmente no se utiliza adaptador múltiple.
15	Conductores eléctricos con empalme mal ejecutado o deteriorado.	Bajo	Algunos empalmes se encuentran mal ejecutados (almacenes).
NO ESTRUCTURAL			
16	Señalización de seguridad Ruta de Evacuación: Zonas de Seguridad: Extintores: Riesgo Eléctrico:	Bajo Bajo Bajo Bajo	Se ha señalado rutas de evacuación, zonas de seguridad en caso de sismos, ubicación de extintores, gabinetes de agua contra incendio y tableros eléctricos. Requiere revisión.
17	Señalización de seguridad en cantidad insuficiente, deteriorada y/o de difícil visualización	Bajo	Se cuenta con señalización.
18	Extintores	Bajo	Se cuenta con equipos de extinción contra incendios ABC
19	Extintores Inadecuados: En cantidad y capacidad insuficiente:	Bajo	El tipo de extintor es PQS es adecuado para fuegos tipo ABC respectivamente, la cantidad es la adecuada.
20	Extintores sobre presurizados y/o sin registro de prueba hidrostática	Bajo	Están dentro de la fecha de prueba hidrostática.
21	Extintores despresurizados y/o con fecha de mantenimiento vencida y/o ilegible	Bajo	Los extintores están debidamente presurizados y con la fecha de carga vigente
22	Extintores deteriorados (corroídos, deformados, etc.)	Bajo	Extintores en perfectas condiciones
23	Puertas de salida de emergencia obstruida (total o parcial)	Bajo	Las puertas están en perfecto estado y no están obstruidas
24	Vías de circulación y evacuación obstruidas y/o de ancho insuficiente (pasillos y escaleras)	Bajo	El ancho es el reglamentario.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 25 de 54

ITEM	PUNTO CRÍTICO	NIVEL DE RIESGO	ACCIONES/OBSERVACIONES
25	Vías de evacuación (pasillos y escaleras) sin iluminación de emergencia	Bajo	Se ha instalado sistemas de luces de emergencia automáticas.
26	Equipos de luces de emergencia mal ubicados: inoperativos: en cantidad insuficiente:	Bajo	Todos los equipos de luces de emergencia están bien ubicados, operativos y en cantidad suficiente.
INCENDIOS:			
27	Fuego Directo Cocinas:	Bajo	No hay
28	Artefactos Eléctricos Televisores: Computadores: Motores: Microondas:	Bajo	Todos los artefactos están en correctas condiciones de funcionamiento, los equipos con carcasa metálica están conectados a puesto a tierra.
29	Material Combustible Cartón: Madera:	Bajo	Se encuentran muebles, sillas, mobiliarios manejados adecuadamente.
30	Líquidos Inflamables	Bajo	No se utilizan combustibles.
RIESGOS DEL ENTORNO			
31	Estación de servicio (grifo) venta de combustibles (gasolina/diésel/gas)	No	No existe
32	Fábrica/Comercialización de GLP	No	No existe
33	Fábrica/Comercialización de productos pirotécnicos	No	No existe
34	Estación de servicio de Lubricantes	No	No existe
35	Ferreterías	No	No existe
36	Almacenes de explosivos	No	No existe
37	Almacenes de productos tóxicos	No	No existe



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 26 de 54

6. ANÁLISIS DE RIESGOS

6.1 AREAS CRÍTICAS Y ACTIVOS MÁS SENSIBLES:

Las áreas consideradas como más críticas son:

- Tableros eléctricos.
- Conexiones eléctricas
- Conductores eléctricos
- Cables y sistema de ductos de servicio
- Área de Depósitos y archivos.
- Área del 2do piso (falta reforzamiento estructural).

6.2 EMERGENCIAS PROBABLES

Los riesgos que se pueden materializar en emergencias y ocasionar considerables consecuencias, son los siguientes:



- Sismo.
- Incendio.
- Explosión (proveniente de atentados).
- Corte de energía eléctrica.
- Emergencia médica.
- Disturbio externo/vandalismo.
- Inundación.
- Sabotaje.
- Amenaza de llamada telefónica.



6.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y MEDIDAS IMPLEMENTADAS

6.3.1 Personal

Los colaboradores deben estar en permanente proceso de capacitación y entrenamiento de seguridad mediante charlas y prácticas correspondientes.



6.3.2 Lista de Recursos para emergencias:

- Detector de humo.
- Extintor portátil.
- Sistema de control de acceso.
- Luz de emergencia.
- Linterna de mano.

MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 27 de 54

- Botiquín de primeros auxilios.
- Herramientas portátiles.
- Silla de ruedas
- Camilla

6.3.4 Medidas organizativas

- Señalización de seguridad en caso de sismo, evacuación e incendios en los diferentes ambientes del Museo.
- Capacitación y entrenamiento en seguridad.
- Rutas de evacuación libres.
- Iluminación adecuada.
- Orden y limpieza.
- Directorio telefónico de emergencia.

6.4 EVALUACION DEL RIESGO DE INCENDIO

Para que un incendio se inicie tienen que coexistir: combustible, comburente y foco de ignición y para que progrese, la energía desprendida en el proceso tiene que ser suficiente para que se produzca la reacción en cadena.



Combustible

Su peligrosidad depende fundamentalmente de su estado físico (sólido, líquido o gas) y en cada uno de estos estados, cantidad y de otros aspectos ligados a sus propiedades físico - químicas, su punto de inflamación, etc.

Foco de ignición

Aportan la energía de activación necesaria para que se produzca la reacción. Estos focos de ignición son de distinta naturaleza; pudiendo ser de origen térmico, mecánico, eléctrico y químico.

Mobiliario

Es importante conocer el material utilizado en la fabricación del mobiliario (muebles, mesas, asientos, carpetas, alfombras, roperos, etc.) y su comportamiento frente al fuego (gases y humos que se desprenden). Los gases que pueden llegar a desprender algunos materiales pueden ser tóxicos y producir efectos fatales.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 28 de 54

7. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES PARA AFRONTAR EMERGENCIAS

“Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú” dispone de lo siguiente:

- Plan de Seguridad actualizado.
- Comité de Seguridad.
- Personal organizado en la Brigada de Emergencia.
- Personal entrenado en la Brigada de Emergencia.
- Personal capacitado en uso de extintores y lucha contra incendio.
- Directorio y línea Telefónica para llamadas de emergencia.
- Extintores operativos con carga vigente, los cuales cuentan con protocolos de operatividad y de pruebas hidrostática, efectuados de acuerdo a la norma NTP 350.043-1. Se encuentran ubicados en el Museo a una altura no mayor de 1.50m. del piso y con numeración en el cilindro y en la pared donde han sido ubicados.



Sistema de agua contra incendio, con gabinetes y mangueras.

- Sistema de detección automática y alarma contra incendio, para dar aviso a los asistentes sobre la presencia de incendio.
- Se cuenta con sensores de humo, para dar una alerta temprana en caso de incendios y poder contrarrestar fuegos incipientes con medios de extinción propios.



- Botiquín de primeros auxilios, equipado con frasco de alcohol 96º x 120 ml, frasco de alcohol yodado, agua oxigenada de 10 Vol. x 120 ml, paquetes de algodón, vendas, gasa, esparadrapos, curitas, pastillas analgésicas y desinflamantes (dolor de cabeza y estómago, etc.), pomadas desinflamantes (dencorub, hirudoid, etc.), sulfas, pomada para quemaduras, tintes de árnica, tijera estéril, guantes quirúrgicos etc.



- Tableros eléctricos independientes con interruptores termo magnéticos, debidamente señalizados.
- Pozos a tierra operativo y con medida de resistencia por debajo de los 25 Ohmios, acorde a las normas vigentes.
- Cableado eléctrico adecuado, empotrado, entubado y/o encanalizado.

MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 29 de 54

- Instalaciones sanitarias del local en condiciones operativas y adecuadas.
- Para un funcionamiento adecuado del sistema de Evacuación y Lucha Contra Incendio el local del Museo cuenta con señalización adecuada de zonas seguras en caso de sismo, rutas de salida normales, rutas de evacuación en escaleras, señal de salida sobre los marcos de las puertas de salida de emergencia, señal de riesgo eléctrico en los tableros eléctricos y señalización de extintores colocados sobre ellos, en concordancia a lo estipulado en las normas de Seguridad en Defensa Civil vigentes, estas señales son de fácil visualización a fin de que la reacción de los ocupantes en una emergencia sea inmediata.
- Se cuenta con zonas de seguridad externa ubicados en las zonas de estacionamiento y fuera de la instalación, las cuales se encuentran al aire libre, estos sirven como lugares de refugio o reunión en casos de emergencia.
- Las señales de evacuación se encuentran dibujados en el plano de Evacuación.
- Señalización de zonas de seguridad interna (columnas), las mismas que se encuentran a una altura conveniente de 1.80 metros de acuerdo a normas.
- Se ha puesto en conocimiento del personal los procedimientos de Primeros Auxilios.



SEÑALIZACION DE RUTAS DE EVACUACIÓN: Existe señalización en la ruta de evacuación, poseen la característica de estar permanentemente iluminadas, de acuerdo a lo indicado en el Código Nacional de Electricidad – Utilización – Sección 240.

- ✓ **ILUMINACION DE RUTAS DE EVACUACION:** Como se especifica en la legislación nacional vigente, todos los corredores poseen iluminación en toda su extensión, de las siguientes características:
Listadas UL, FM o equivalente con capacidad de autonomía para 90 minutos como mínimo.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 30 de 54

8. ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN

Las actividades de prevención que se realizan en el Museo "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú" son los siguientes:

8.1 ACTIVIDADES DE RUTINA

- Solicitar a la Municipalidad, una Inspección Técnica de Edificaciones, para evaluar y garantizar las condiciones de seguridad del Museo.
- Formular, implementar y actualizar el Plan de Seguridad.
- Corregir permanentemente las deficiencias de seguridad.
- Inspeccionar permanentemente los equipos de seguridad existentes.
- Elaborar el programa de capacitación y entrenamiento para los colaboradores en el tema del Plan de Seguridad.
- Llevar un registro de las capacitaciones, entrenamiento y simulacros efectuados, así mismo de constancias, temas de capacitación, certificados, registro de participantes, fotografías, etc.

8.2 NORMAS GENERALES DE PREVENCIÓN



Los avisos de seguridad constituyen una norma obligatoria de cumplimiento. Los colaboradores deben cumplir obligatoriamente las medidas de seguridad. Cualquier daño o defecto producido en el Museo será informado por escrito, para su evaluación y solución correspondiente.

- El Museo debe mantenerse en todo momento ordenado y limpio.
- El tránsito en el Museo debe efectuarse por los pasillos o rutas designadas
- Los alimentos deben ingerirse en los lugares autorizados.
- Cumplir las restricciones de acceso a lugares no autorizados.
- Está terminantemente prohibido fumar en el Museo.
- Conocer el funcionamiento y ubicación de los extintores.
- No se debe apilar o dejar materiales fuera de los lugares señalados.
- Revisar los equipos y utensilios de trabajo para asegurar su estado de operatividad.
- Los espacios destinados a tránsito peatonal deben estar señalizados y libres de objetos ajenos.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 31 de 54

9. PLAN DE CONTINGENCIA PARA CASOS DE SISMO

9.1 SITUACION

- **Antecedentes**

El Perú por su ubicación geográfica, está situado en el cinturón de fuego del Océano Pacífico; región caracterizada por una alta sismicidad en donde se registra un elevado porcentaje de movimientos sísmicos a nivel mundial, ocasionado por el desplazamiento gradual de la placa tectónica de Nazca, que genera la posibilidad de producir movimientos sísmicos con iguales o mayores consecuencias, es por este motivo que estamos siempre expuestos a sufrir en cualquier momento un movimiento sísmico de imprevisibles resultados y con incalculables pérdidas.

- **Hipótesis**

Existe la posibilidad que el Museo "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú", se vea afectado por un movimiento sísmico de elevada intensidad, que podría originar:

- Daños personales.
- Daños al patrimonio cultural
- Daños a la infraestructura y mobiliario.
- Severos daños al sistema eléctrico, agua potable y alcantarillado dando lugar a la suspensión de estos servicios.
- Pérdidas de bienes ocasionados por actos delincuenciales
- Suspensión de actividades por los daños causados a la infraestructura y servicios básicos.
- Pánico colectivo y comportamiento histérico.



- **Misión**

Desarrollar acciones orientadas a prevenir, neutralizar y/o disminuir los impactos causados por el evento sísmico con capacidad destructiva; utilizando los recursos disponibles a fin de garantizar la seguridad de las personas, del patrimonio cultural, la infraestructura y mobiliario y el desarrollo o retorno normal de las actividades.



- **Ejecución**

Concepto de la Operación

Dentro del proceso de atención a las posibles emergencias por la actividad sísmica, el Comité de Seguridad desarrollará actividades de su competencia comprendidas dentro del proceso de administración del desastre orientando y desarrollando capacidades para afrontar emergencias antes, durante y después.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 32 de 54

Antes de la Emergencia (Preventiva)

- Solicitar a la Municipalidad la Inspección Técnica de Edificaciones para evaluar la infraestructura del establecimiento, identificar peligros, analizar vulnerabilidades y estudiar riesgos de la actividad sísmica.
- Conformación de la Brigada de Emergencia, integradas por los colaboradores del Museo.
- Capacitar a los colaboradores en acciones de seguridad y prevención de desastres.
- Reparación y mejoramiento de los ambientes del Museo que requieran reparación.
- Implementación y mantenimiento de equipos y medios de seguridad.
- Mantener libre de obstáculos todas las puertas y accesos, así como los pasadizos y escaleras, no debiendo ser ocupadas por mobiliario ni objeto alguno
- Participar y realizar simulacros de evacuación periódicamente.
- Disponer de un Directorio telefónico de las entidades de apoyo (Dirección Desconcentrada MC, Bomberos, Policía Nacional, Defensa Civil y Centros de Salud).
- Mantener señalizado el Museo (señales preventivas, prohibitivas e informativas).
- Contar con un botiquín como mínimo, para primeros auxilios debidamente equipado.

Durante la Emergencia (Operativa)



- Activar el Comité de Seguridad.
- Poner en funcionamiento la Brigada de Emergencia.
- Abrir las puertas de salida de emergencia.
- Desalojar los ambientes del Museo en forma rápida y ordenada.
- Evitar correr, gritar o empujar.
- No mostrar actitud de indiferencia.
- Avisar constantemente los mensajes de no correr y conservar la calma.
- Evitar el pánico entre las personas.
- Auxiliar a las personas que lo requieran.
- Esperar una probable réplica, después de ocurrido el sismo.
- No tocar ningún cable eléctrico.



Después de la Emergencia (rehabilitación)

- Realizar la evaluación general del Museo.
- Formular el Informe al Ministerio de Cultura a través del canal respectivo.
- Presentar recomendaciones para la rehabilitación del Museo.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 33 de 54

9.2 TAREAS Y RESPONSABILIDADES

Para la atención de posibles emergencias, mitigar los riesgos y proteger la vida de las personas, el Comité de Seguridad desarrollará actividades antes, durante y después de la emergencia. Para tal efecto se cumplirán las siguientes tareas y responsabilidades.

Comité de Seguridad

Antes del Sismo

- Planifica, coordina, dirige y controla las actividades que se indican en la Fase del Antes (Prevención).

Durante el Sismo

- Es responsable de administrar todas las acciones que demande la emergencia
- Dispone la ejecución del Plan de Seguridad, utilizando el potencial humano, material y equipos de seguridad con que cuenta el Museo, para la atención de la emergencia
- Evaluar la magnitud de la emergencia para determinar si es necesario el apoyo de Defensa Civil, Bomberos, PNP y otros.
- Asegurar la atención de salud, rescate y evacuación de las personas.
- Mantener enlace permanente de comunicaciones con Defensa Civil.
- Disponer la evaluación preliminar de daños.
- Centralizar la información y toda intervención del personal a fin de presentar el informe de situación del sismo

Después del Sismo

- Inmediatamente después de producido el sismo, se evaluarán los daños personales y materiales sufridos en el local. Se asegurara la atención medica de las personas que se encuentren afectadas, disponiendo se evacue a los centros hospitalarios a aquellas que hayan sufrido lesiones de consideración
- Disponer con el Coordinador de Seguridad, las operaciones de Búsqueda y Rescate
- Coordinar el restablecimiento de los servicios públicos esenciales, que hayan sido afectados.
- Remite el Informe sobre la situación al Ministerio de Cultura a través del canal respectivo.



BRIGADA DE EMERGENCIA

EVACUACIÓN

Antes del Sismo

- Conocer la distribución de ambientes, puertas de salida y zonas de seguridad del local, a fin de conducir y desplazar a todos los ocupantes del Museo, hacia un lugar seguro y sin dificultades en caso de producirse alguna emergencia.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 34 de 54

Durante el Sismo

- Evacuar a las personas e indicar a las personas que se coloquen debajo del marco de una puerta o cerca de una columna, si es que no pueden salir.
- Socorrer a las personas discapacitadas, niños y a las personas que hayan sufrido lesiones.

Después del Sismo

- Mantener informado al Coordinador de Seguridad.
- Formula el Informe respectivo al Comité de Seguridad.

PRIMEROS AUXILIOS

Antes del Sismo

- Capacitar a los colaboradores y organizar el botiquín para la atención de primeros auxilios durante la emergencia.

Durante el Sismo

- Auxiliar a las personas afectadas en primera instancia
- Mediante el empleo de camillas que puedan ser improvisadas transportar a los heridos al puesto de socorro instalado en el local por la emergencia
- Trasladar a los heridos a los centros de salud más cercanos.

Después del Sismo

- Mantener informado al Coordinador de Seguridad y revisar el material a cargo.
- Formula Informe respectivo al Comité de Seguridad



9.3 INSTRUCCIONES DE COORDINACIÓN.

El Plan entra en vigencia a su recepción

El Plan será difundido y ensayado para garantizar su efectividad.

El Comité de Seguridad se reunirá periódicamente para coordinar su labor de prevención y mitigación de desastres en el local.

Administración

- Personal
El Museo asumirá las acciones de atención de emergencia con el personal disponible.

Comando y Comunicaciones.

- Puesto de Comando
El puesto de comando será en las Instalaciones del Museo (Oficina de Administración.)

- Comunicaciones
Las comunicaciones se realizan por medio de teléfonos celulares y fijos.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 35 de 54

10. PLAN DE CONTINGENCIA PARA CASOS DE INCENDIO

10.1 SITUACIÓN

- **Antecedentes**

En los últimos años se han producido incendios en diferentes magnitudes, con lamentables pérdidas humanas y materiales.

A fin de evitar este tipo de sucesos, se ha realizado la evaluación del Museo, identificando los tipos de fuego que pueden ocurrir, sean tipo A, B y C.

En tal sentido además de contar con la brigada de emergencia, se debe implementar equipos contra incendios suficientes para sofocar el fuego y controlar cualquier emergencia en forma oportuna de acuerdo a las instrucciones.

- **Hipótesis**

Es posible que ocurra un incendio en el Museo provocado por cortocircuitos o por acción humana (negligencia, error, falta de previsión, desconocimiento, subversión, conflictos laborales, desorden público, sabotaje, etc.). La ocurrencia de incendio en el Museo podría causar daños graves, personales y materiales.

- **Misión**

Planificar y preparar oportunamente los recursos humanos y materiales a fin de que estén en óptimas condiciones para prevenir y/o enfrentar incendios que puedan afectar la seguridad personal, del patrimonio cultural, mobiliario y el local del Museo.

- **Ejecución**

Concepto de la Operación.

A fin de prevenir o mitigar los impactos causados por la presencia de incendios con capacidad destructiva, el Comité de Seguridad y la Brigada de Emergencia realizarán actividades antes, durante y después de la emergencia de la manera siguiente:

Antes del Incendio (Preventiva)

- Realizar la inspección del Museo para identificar peligros, analizar la vulnerabilidad y estimar los riesgos de incendio.
- Formular y actualizar el Plan de Seguridad.
- Organizar el equipo de lucha contra incendios, asignando funciones a los colaboradores proporcionando capacitación para el desempeño de las tareas encomendadas.
- Subsanan los requerimientos de seguridad contra incendios y los riesgos del sistema eléctrico adecuándolos a los requerimientos del Código Nacional Eléctrico Tomo V, a fin de prevenir daños personales y materiales.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 36 de 54

- Mantener operativos los extintores, equipos de luz de emergencia, botiquín, señalización, los pasadizos libres de obstáculos, libre acceso a los extintores y tablero de luz y todo lo necesario para una adecuada respuesta al incendio.

Durante el incendio (momento de la emergencia).

- Al producirse el incendio en el Museo, el equipo de lucha contra incendios de la Brigada de Emergencia entrará en funcionamiento. Si el incendio es de mayor magnitud, se llamará a los Bomberos de la localidad.
- Se aperturarán las puertas de salida de emergencia.
- Se mantendrá la calma y serenidad a fin de prevenir y/o contrarrestar el pánico entre los asistentes.
- Se ejecutarán las medidas de seguridad impartidas por el Coordinador de Seguridad mediante las siguientes acciones:
 - Bajar o desconectar la llave General del Sistema Eléctrico.
 - Evitar la propagación del fuego, retirando de las zonas aledañas todo aquello que le permita extenderse (material inflamable).
 - Se procederá a retirar al personal del área afectada, guiándolos para que permanezcan en los exteriores del recinto.
 - Apoyar a los bomberos en las instrucciones que impartan para el mejor control del siniestro, verificando que no haya ingreso de personal extraño a las instalaciones del Museo.



Después (Rehabilitación)

- Evaluar los daños ocasionados, formulando un Informe y una relación de las personas y material afectado
- Recomendar la acción para rehabilitar la infraestructura del Museo.
- Formular el Informe respectivo al Ministerio de Cultura a través del canal respectivo.



10.2 TAREAS Y RESPONSABILIDADES

COMITÉ DE SEGURIDAD

Antes del Incendio

- Planifica, coordina, dirige y controla las actividades que se indican en la fase del Antes (prevención y Mitigación).

Durante el Incendio

- Es responsable de administrar las acciones que demande la emergencia.
- Disponer la ejecución del Plan utilizando el potencial humano, material y equipos de seguridad con que se cuenta, para la atención de la emergencia.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 37 de 54

- Evaluar con el Coordinador de Seguridad, la magnitud de la emergencia para determinar si es necesario el apoyo de Defensa Civil, Bomberos, PNP, ambulancias y otros.
- Asegurar la atención de salud, rescate y evacuación de las personas.
- Realizar una evaluación preliminar de los daños.
- Centralizar la información para presentar el informe de situación de la emergencia.

Después del Incendio

- Aislar la zona siniestrada e impedir el ingreso de personas no autorizadas.
- Con la participación de los Bomberos y la Policía Nacional disponer la búsqueda y rescate de las personas afectadas.
- Asegurar la atención de salud de las personas que se encuentren afectadas, trasladándolas al centro de salud, si fuera necesario.
- Después de producida la emergencia, evaluar los daños personales y materiales.
- Presenta un Informe sobre el hecho al Ministerio de Cultura a través del canal respectivo.

BRIGADA DE EMERGENCIA

CONTRAINCENDIO.

Antes del Incendio

- Conocer el Plan contra incendios.
- Promover en los colaboradores la conciencia de seguridad contra incendios.
- Participar en la capacitación de seguridad contra incendios y simulacros.
- Contribuir a reducir las condiciones de riesgo eléctrico causante de incendios (cables eléctricos con parches, desgastados o viejos que podrían causar un cortocircuito)
- No sobrecargar los tomacorrientes.
- Estar familiarizados con la distribución de ambientes, escaleras, puertas de salida y zonas de seguridad a fin de conducir y desplazar a los ocupantes del local sin dificultad en caso de producirse la emergencia.
- Verificar en forma permanente que los equipos contra incendios se encuentren operativos

Durante la Emergencia.

- Al producirse la emergencia los componentes de Lucha Contra Incendios actuarán en forma inmediata constituyéndose en el lugar de los hechos con los extintores y combatirán decididamente el fuego hasta su extinción o hasta la llegada de los Bomberos.
- Cortar el suministro de energía eléctrica mediante la llave general.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 38 de 54

- Concentrar los extintores requeridos en el área afectada
- Cuando el fuego es menor y reciente, retire los elementos inflamables de la zona afectada, para evitar que se propague.
- Al atacar un incendio, identifique el tipo de material inflamable y luego usando extintores, baldes con agua, arena etc.; emplee decididamente el equipo adecuado.
- Si el incendio tiene grandes dimensiones, no lo enfrente y llame a los Bomberos.
- Al arder la ropa de una persona, haga que la persona se tienda en el suelo y ruédela cubriéndola la cara y el cuello; cúbralo con una manta o frazada para apagar el fuego.
- Dentro de una habitación cuando el humo es denso, busque la salida arrastrándose toda vez que el humo tiende a acumularse en la parte alta.
- En caso que no pueda escapar y permaneciera dentro de un ambiente, cierre la puerta para que no ingrese humo y tape las rendijas con trapo.

Después del incendio.

- No ingrese ni permita el ingreso de personas a la zona en donde se produjo el incendio, sin antes estar seguro que ha sido apagado totalmente.
- Aislar el lugar afectado para evitar el ingreso de personas ajenas.
- Evalúe los daños del patrimonio cultural.
- Dejar un vigilante de servicio en las inmediaciones del lugar incendiado, provisto de extintores y medidas de seguridad para evitar el rebrote del fuego.
- Mantenerse disponible para responder inmediatamente a cualquier incidente y/o apoyar las acciones de otras brigadas.
- Formular el Informe respectivo al Comité de Seguridad.



PRIMEROS AUXILIOS.

Antes del incendio.

- Los miembros de Primeros Auxilios se capacitarán y organizarán el botiquín para la atención de los heridos durante la emergencia

Durante el incendio.

- Auxiliar a las personas afectadas en primera instancia, mediante el empleo de camillas que puedan ser improvisadas, transportando a los heridos a un lugar seguro
- Trasladar a los heridos al centro de salud más cercano

Después del incendio.

- Proceder a curar a los heridos. Los heridos de mayor gravedad deberán ser evacuados al hospital o centro de salud más cercano.
- Formular el Informe respectivo al Comité de Seguridad.

EVACUACIÓN.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 39 de 54

Antes de la emergencia

- Reconocer las zonas de seguridad y las rutas de evacuación
- Mantener las rutas de evacuación libre de obstáculos (puertas de ingreso, salida, pasadizos, etc.)

Durante la emergencia

- Producida la emergencia y recibiendo la orden de evacuación, se procederá en forma rápida a retirar a las personas del área afectada guiándolas a la zona externa de seguridad.

Después de la emergencia

- Atender a los heridos y si la situación lo requiere, evacuarlos a los centros de salud más cercanos.
- Formular el Informe respectivo al Comité de Seguridad.

10.3 INSTRUCCIONES DE COORDINACIÓN

El presente Plan entra en vigencia a su recepción

El Plan será de conocimiento de todo el personal, debiendo ser ensayado las veces que sea necesario, a fin de garantizar su efectividad

Los responsables de la operación se reunirán periódicamente, para coordinar actividades de prevención y entrenamiento.

Administración.

- **Personal**

El Museo con el personal disponible, se organizará, capacitará y ejecutará las actividades en caso de emergencia.

- **Logística**

Los requerimientos logísticos serán proporcionados por el Museo.

Comando y Comunicaciones.

- **Puesto de Comando**

Se instalará en las instalaciones del Museo "Casa de la Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú"

- **Comunicaciones**

Las comunicaciones se realizarán por medio de teléfonos celulares y/o fijos, radio-comunicación que se encuentren en funcionamiento y a disposición inmediata.

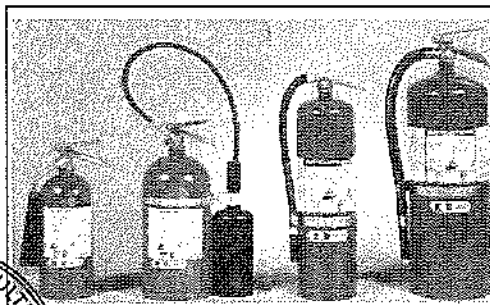


MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 40 de 54

RELACION DE EQUIPOS DISPONIBLES ANTE UNA EMERGENCIA

- ✓ Extintores portátiles distribuidos en todos los sectores.
- ✓ Alarmas contra incendio
- ✓ Botiquín.
- ✓ Silla de ruedas.
- ✓ Camilla.
- ✓ Mochila de emergencia.

EQUIPO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS



Primera Línea Contra Incendios

- a) Equipos de Protección Personal Requeridos. Mascarillas.
- b) Equipos de Emergencia. Extintores portátiles de polvo químico seco multipropósito.
- c) Personal Autorizado. Toda persona que pueda controlar el amago de manera segura.

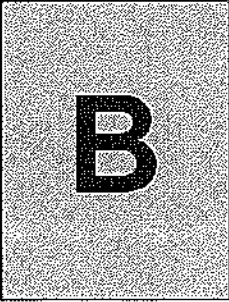
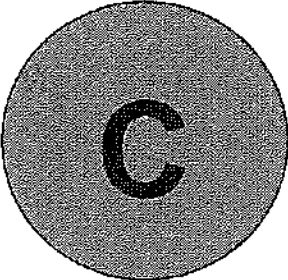


CLASES DE FUEGO Y EXTINTORES

	<p>Fuego Clase A: Son los que se producen en materiales sólidos como la madera, papel, viruta de madera, los trapos y los desperdicios.</p>
	<p>Extintores para fuego Clase A: Polvo químico seco, multiuso. Extingue rápidamente las llamas y forma una capa que retrasa la combustión. El agua también realiza la extinción de estos fuegos, pero por sofocación y enfriamiento.</p>



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 41 de 64

	Fuego Clase B: Son los que se producen debido a la presencia de una mezcla de vapor-aire sobre la superficie de un líquido inflamable, como gasolina, aceite, grasa, pinturas y algunos disolventes.
	Extintores para fuego clase B: La acción de limitar el aire (oxígeno) o inhibir los efectos de la combustión son de gran importancia en esta clase de fuegos. El polvo químico seco multiuso y el gas carbónico apagan éste tipo de fuego.
	Fuego Clase C: Son los que se producen en equipos eléctricos, o cerca de ellos. Para este tipo de fuegos se debe utilizar agentes extintores no conductores.
	Extintores para fuego clase C: No debe utilizarse agua, ya que éste es un elemento considerado como buen conductor de electricidad y puede exponer a quien lo usa a recibir una fuerte descarga eléctrica. Se debe utilizar gas carbónico o polvo químico seco multiuso.



10.4 CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS A TOMAR EN CASO DE INCENDIO

En caso de presentarse un incendio, los brigadistas que se encuentren presentes deberán controlar el amago con el uso de los extintores y/o mangueras de agua contra incendio, mientras se dispone la evacuación del personal del área hacia una zona segura. Si el incendio no puede ser controlado y aumenta su intensidad, el coordinador de seguridad llamará a los bomberos.



El colaborador que aprecie el inicio de un fuego o la realización del siniestro avisará inmediatamente a los brigadistas o a la vigilancia. Si fuera posible, el personal podrá ayudar alejando los artículos inflamables del punto de ignición.

El coordinador de seguridad dispondrá el corte del fluido eléctrico en el Museo en forma parcial o total coordinando con los bomberos para proporcionar las facilidades requeridas. Los afectados serán trasladados a la zona de seguridad respectiva.

Al finalizar la emergencia, se apagarán manualmente las bombas de agua contra incendio. En caso que el área estuviera cerrada, el fuego se evidenciaría por la presencia abundante de humo procedente de estos ambientes, utilizando las mangueras contra incendio para enfriar primero la puerta y esparcir el agua por las ventanas, en las partes altas y luego proceder a abrir la puerta y realizar las actividades en forma similar a lo indicado.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 42 de 54

Zona de Seguridad en donde se ubicara al personal afectado

Los asistentes y colaboradores se ubicarán en la zona de seguridad externa, representado por los círculos pintados de color amarillo en las áreas libres del local del Museo.

11. PLAN DE EVACUACIÓN

Evacuar las instalaciones significa trasladarse a un lugar seguro (punto de concentración), un grupo de personas expuestas a los riesgos inherentes a una emergencia.

¿CUANDO SE DEBE EVACUAR?

Para tomar la decisión de evacuar las instalaciones, tiene que presentarse un riesgo que provenga del interior del mismo o que ponga en peligro al personal que se encuentra en su interior. Estos pueden ser en caso de:



- Incendio
- Sismo
- Explosión
- Amenaza de artefacto explosivo
- Fuga de gases y/o combustible.

¿COMO EVACUAR?

Evacuación del Museo

Cuando escuche la señal de alarma (sirena, voz, timbre, etc.), se procederá a la evacuación del Museo, que se realizará por grupos. Primero han de salir las personas que se encuentran en las áreas más próximas a las escaleras si las hubiera, las otras irán saliendo sucesivamente. La clasificación a cada vía de evacuación se hará con criterio de proximidad y del número de personas a evacuar.

Los colaboradores y visitantes saldrán de forma ordenada, de manera que los diferentes grupos no se entorpezcan entre sí. A la hora de evacuar las instalaciones, se tendrá en cuenta el número de personas que se encuentran en cada ambiente, de manera que en los lugares donde hay menos personas, éstas puedan evacuar simultáneamente, de ser necesario.

Los puntos de reunión en caso de evacuación son los siguientes:

Los círculos pintados en el piso del patio o áreas libres sin techo, los cuales se encuentran dibujados en un plano de evacuación.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 43 de 54

ORDEN DE EVACUACION

La evacuación se realizará hacia la salida más próxima, en forma ordenada, respetando la prioridad de áreas anteriores y otros niveles.

En el caso de que el Museo disponga de megáfono, se empleará para ordenar la evacuación.

El área de seguridad, es el lugar de concentración. En este punto se hará el recuento de las personas. Debe ser un lugar protegido. En el caso de que las personas evacuadas hayan de salir del recinto del local y ocupar zonas aledañas al mismo. Todos los puntos de reunión en caso de evacuación están en las áreas libres:

En caso de emergencias por desastre natural, se deberán seguir los siguientes pasos:

- Informe sobre la emergencia.
- Si es necesario hacer sonar la alarma.
- Examine la zona de emergencia cuidadosamente, prestando atención a otros tipos de peligros como gases, electricidad, etc.
- Procure no mover a personas heridas, salvo amenaza de fuego, explosión u otros.
- Si fuese necesario administre primeros auxilios

A continuación se indica una lista de instrucciones a seguir en caso de un movimiento sísmico de magnitud elevada:

Si se encuentra en el interior del Museo



- No corra desesperadamente
- Mantenga la calma.
- Cúbrase bajo una mesa o escritorio resistente, protéjase la cabeza con sus manos o posesionarse bajo el marco de una puerta, quedarse quieto junto a una columna y viga de seguridad.
- Apártese de las ventanas u otros objetos que pueden romper o caer
- Recuerde que la alarma se activará
- Diríjase a la zona de seguridad.

Si se encuentra en el exterior del Museo



Permanezca lejos de las paredes, así mismo aléjese de los postes, cables eléctricos, y de cualquier otro tipo de estructura en peligro de derrumbe.

Respuesta después del movimiento sísmico de magnitud elevada

- Al ingresar a su área de trabajo examine la situación de daños personales y materiales, informando sobre la situación.
- No realice ninguna acción que pueda causar chispa alguna.
- Estar atento a las posibles réplicas del movimiento sísmico.
- Evacue el área si así lo notifican o si su ubicación es inestable.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 44 de 54

11.1 EVACUACION

ANTES DE SALIR

- Verificar que se haya dado la orden de evacuar el Museo.
- La evacuación se realizará hacia los puntos de reunión

DESPUES DE SALIR

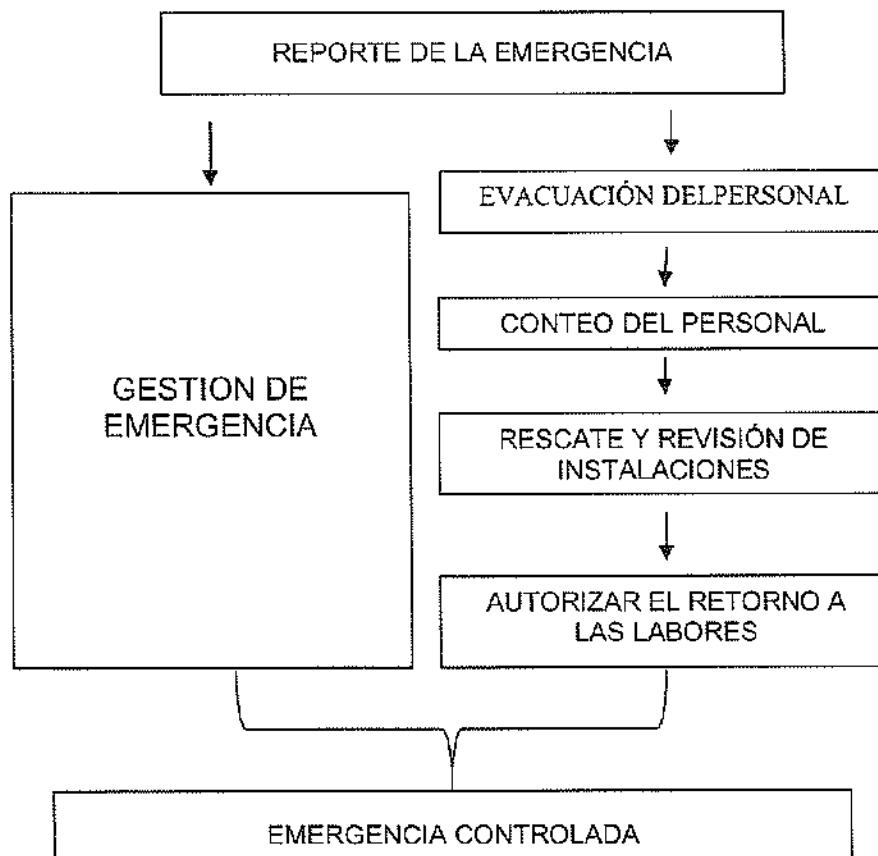
- Ubíquese en el sitio de conteo asignado o en el sitio alternativo en caso de amenazas y verificar si las personas que estaban con Ud. Se encuentran seguras.
- En caso de duda comunique a la Brigada de Emergencia.
- Espere que el Jefe de Coordinador de Seguridad determine la situación del peligro.

DESPUES DEL SINIESTRO

- Cite a una reunión con todo el personal.
- Discuta con el personal los resultados de la evacuación, tratando de determinar las causas de las fallas o inconvenientes presentados.
- Elabore un Informe con los resultados de la Evacuación dirigido al Comité de Seguridad.

11.2 EVACUACIÓN CUANDO SE PRODUZCA LA EMERGENCIA

DIAGRAMA DE LAS ETAPAS DE UNA EMERGENCIA

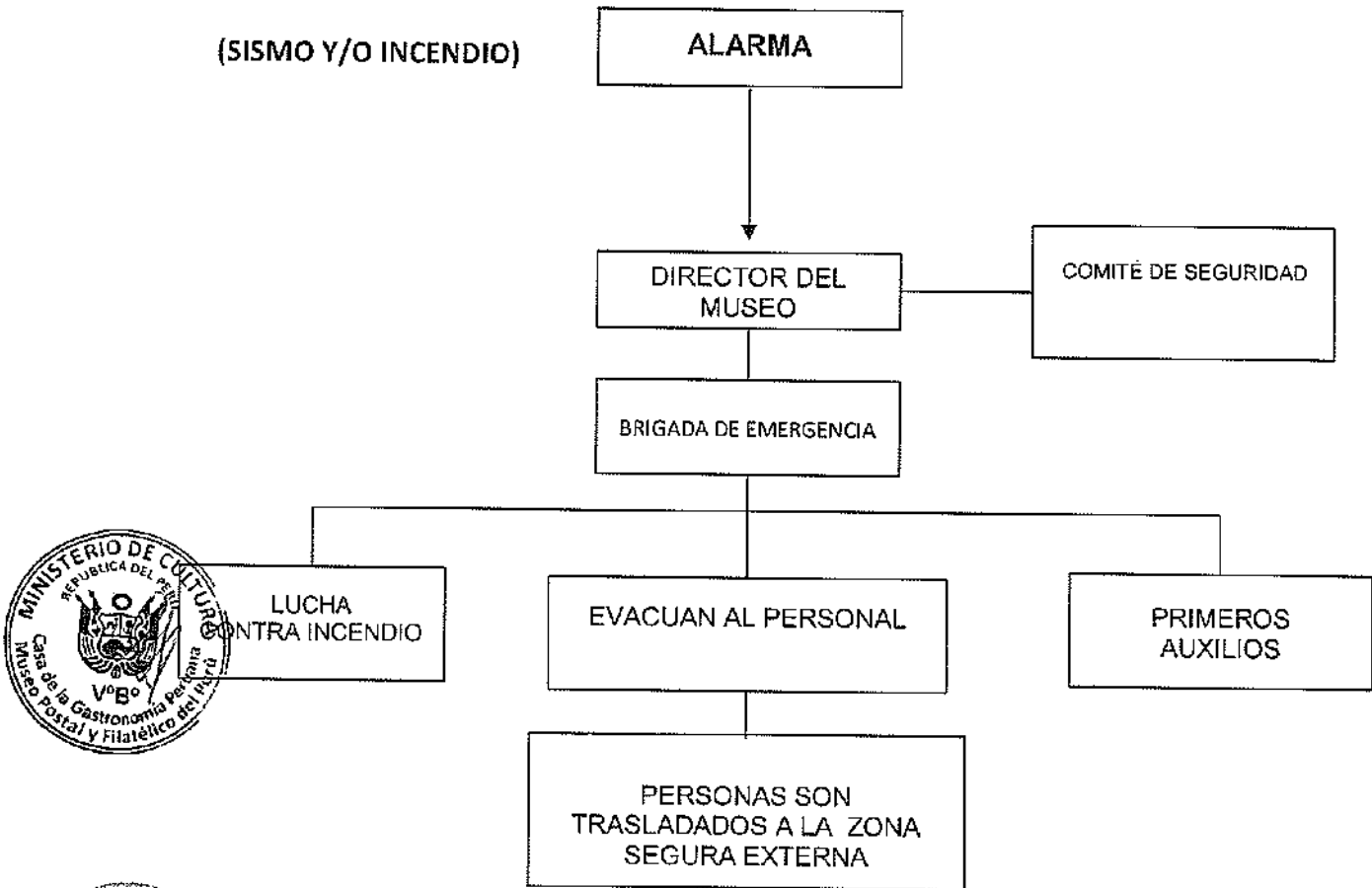


MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 45 de 54

DIAGRAMA PARA UNA EVACUACION

SE PRODUCE EL SINIESTRO

(SISMO Y/O INCENDIO)



11.3 PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LAS PERSONAS A EVACUAR

La carga de personas de cada área ha sido calculada en base a los coeficientes establecidos en el Reglamento Nacional de Edificaciones (Norma A.0100, Artículo 7 para las áreas de teatro y A.080, Artículo 6 para las oficinas complementarias), así como los coeficientes contenidos en la NFPA 101 para aquellos usos.

Se toma en consideración el coeficiente más restrictivo, para el desarrollo del cálculo de ocupantes. Por otro lado también se considera el número de ocupantes según el mobiliario establecido en arquitectura, para poder hacer el cálculo de capacidad de evacuación.

Dicho estimado de personas servirá para el dimensionamiento y el número de las salidas de emergencia para cada área.

A continuación se presenta cuadro resumen de aforos:



MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD	
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 46 de 54

CUADRO RESUMEN				
Ambiente	Área (m ²)	Coefficiente de ocupación	Cantidad máxima de personas	Total de personas por nivel
Sala Permanente de Gastronomía	836.5 m ²	3 m ² por persona	278	278
Sala Temporal de Gastronomía	92.2 m ²	3 m ² por persona	30	30
Sala Temporal de Filatelia	181.5 m ²	3 m ² por persona	60	60
Hall de Ingreso	109.65 m ²	1 m ² por persona	109	109
Patio Zaguán	100 m ²	1 m ² por persona	100	100
Patio de Vianderas	256 m ²	1 m ² por persona	256	256
Sala de Audiovisuales	49 m ²	1 m ² por persona	49	49
Tienda	41.5 m ²	2.8 m ² por persona	14	14
Oficina de Administración	30 m ²	10 m ² por persona	3	3
Recepción	13.91 m ²	1.5 m ² por persona	9	9



12. PROCEDIMIENTO PARA PRIMEROS AUXILIOS

Concepto

Se denomina Primeros Auxilios a las medidas rápidas y eficaces que se adoptan para atender y socorrer adecuadamente a toda persona que ha sufrido un accidente.

Esta ayuda preliminar se realiza mientras se espera la llegada de un médico para dar el tratamiento de orden profesional, generalmente los primeros auxilios se prestan cuando se presentan heridas seguidas de hemorragias, fracturas, luxaciones, cólicos, shocks, asfixias o atragantamientos etc.

En este aspecto juega un papel importante el botiquín de primeros auxilios.

Importancia

La necesidad de conocer y prepararse para brindar los primeros auxilios a un accidentado, son básicos en situaciones y eventualidades que se presentan en desastres, catástrofes o situaciones que por su naturaleza hagan imposible el traslado inmediato a un centro de salud.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 47 de 54

Normas Básicas de los Primeros Auxilios

- Inmovilizar a la persona afectada, salvo que su condición haga urgente su traslado a un centro de salud para recibir atención especializada.
- Utilizar compresas, vendajes o tablillas según sea el caso para inmovilizar al accidentado
- Tranquilizar al accidentado, manteniendo la serenidad.
- Planificar los procedimientos a seguir, teniendo en cuenta el tipo de accidente.
- Planificar el uso de medios y recursos materiales y humanos que se disponen.
- El colaborador que administra los primeros auxilios no debe extralimitarse más allá de sus conocimientos y capacidad.

PRIMEROS AUXILIOS EN CASOS ESPECIFICOS

Primeros Auxilios en caso de Quemaduras

- Aliviar el dolor de la víctima
- Evitar la infección de la piel cuando está ha sido destruida
- Administrar plasma ya que la víctima está en estado de shock
- Sumergir la parte quemada en agua durante un tiempo prologado, luego cubrir la parte quemada con vendas estériles o limpias para sumergirlas en agua fría o helada
- Secar las heridas con cuidado pero sin frotarlas
- No reventar ampollas porque allí se genera la infección.

Primeros Auxilios en Hemorragias

- Las hemorragias son la pérdida de sangre por efecto del impacto de elementos cortantes, punzantes o punzo cortantes, que producen heridas en el cuerpo humano.
- Cuando se produce una hemorragia debemos cortar el fluido sanguíneo.
- Método de presión directa.- consiste en presionar con gasa o pañuelo limpio, por un tiempo prolongado la arteria afectada.

Método de elevación de miembros.- consiste en poner en alto los miembros superiores o inferiores lesionados, luego de ser vendados, el brazo debe elevarse a una altura mayor que el corazón del accidentado.

Si la presión no resulta debe buscarse la ubicación del trayecto de la arteria sangrante y presionarle fuertemente contra el hueso.

Primeros Auxilios en Asfixias

- Cuando nos encontramos frente a un caso de asfixia es preciso aplicar la respiración artificial hasta que comience a respirar sin ayuda.
- Los métodos más utilizados son boca a boca o boca a nariz. Compresión torácica o respiración asistida.

Actuar con rapidez y tranquilidad, teniendo en cuenta que la falta de oxígeno al cerebro tiene consecuencias irreparables.

Verificar utilizando los dedos que no existan ningún cuerpo extraño dentro de la cavidad bucal, caso contrario extraerlo inmediatamente.



MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 48 de 54

- Inmovilizar a la víctima sobre una superficie plana, con la finalidad de inclinar su cabeza hacia atrás, para que el mentón quede levantado y permita la ventilación de las vías respiratorias
- Para abrir más la cavidad bucal, empuje la mandíbula hacia delante
- Presione con el pulgar e índice de la mano derecha las alas de la nariz, para obstruirla y conseguir que el aire no escape y vaya a los pulmones.
- Soplar lentamente pero con fuerza la cavidad bucal de la víctima, a fin de oxigenar los pulmones (dos soplos cada 5 segundos) en cada intervalo realizar 15 compresiones en el extremo inferior del esternón.
- En cada proceso de soplo verificar que el pecho se hincha, esto será indicativo que el aire está ingresando a los pulmones y prosiga con la etapa de reanimación cardiaca pulmonar
- Si al insuflar se hincha el estómago es el síntoma que el aire no está llegando a los pulmones

Primeros Auxilios en Fracturas

- Inmovilizar a la víctima evitando el movimiento de la parte afectada que se manifiesta con dolor.
- Proteger al accidentado de otras posibles lesiones, estableciendo un perímetro de seguridad y ubicarlo en un lugar seguro y no moverlo.
- Observar su estado de conciencia, la misma que nos permitirá realizar una buena evaluación.
- Inmovilizar la parte del segmento fracturado mediante entablillado y vendaje, hasta que pueda ser trasladado a un centro de salud.

Nunca tratar de colocar los huesos en su sitio, es peligroso y puede causar otros daños

Solo movilice al accidentado si hay peligro de explosión, derrumbe, o si existen otros peligros en el ambiente o lugar donde se encuentre la víctima.

Solicitar la asistencia médica o una ambulancia.



Primeros Auxilios en caso de Atragantamiento

- Frente a un atragantamiento la persona atragantada debe sentarse y estar calmada para que pueda toser y expulsar el cuerpo extraño
- Si la respiración se altera, debe tratarse de extraer el objeto si es posible con los dedos, pero con mucho cuidado o colocar a la víctima en una posición adecuada a fin de aplicarle ligeros golpes en la base de la nuca para que arroje el objeto atragantado.

Primeros Auxilios en caso de Ataque al Corazón

- Ponerlo en una posición sentada o semi-sentada para no agravar la insuficiencia respiratoria, de lo contrario estabilizarlo sobre una superficie plana (piso) a fin de permeabilizar las vías respiratorias con el proceso correspondiente



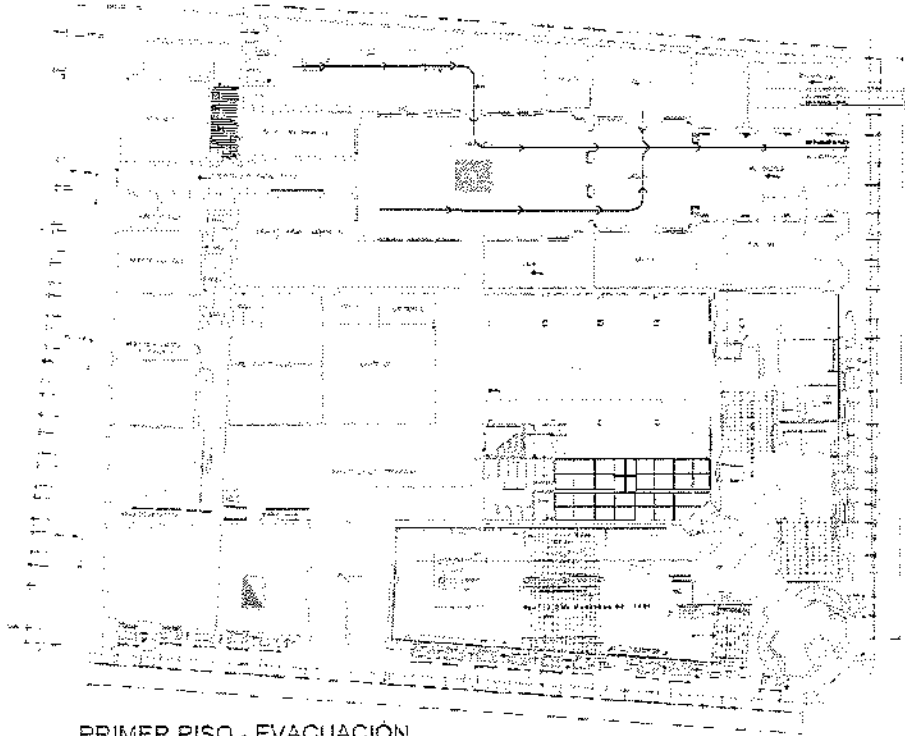
MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD					
La Casa de la Gastronomía Peruana		Versión: 1		Fecha		Página: 51 de 54	

01	Inspecciones de Equipos de Seguridad												
1.1	Equipos de Luz de Emergencia	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1.2	Sistema de Iluminación	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1.3	Equipos de Perifoneo y altavoces	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1.4	Pulsadores de emergencias	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1.5	Central de alarmas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1.6	Detectores de humo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
02	Inspecciones de las Señalizaciones de Seguridad												
2.1	Zonas Seguras contra Sismos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2.2	Flecha direccionales de Salida	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2.3	Carteles de puertas de Salida	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2.4	Señales de Extintores	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2.5	Señales de gabinetes de agua y mangueras contra incendio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
03	Inspecciones de Equipo Contra Incendios												
3.1	Inspección de Extintores	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3.2	Inspección rutinaria de Prevención de Incendios	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3.3	Mantenimiento de Extintores	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3.4	Gabinetes de agua contra incendio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3.5	Equipos de bombeo de agua contra incendio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3.6	Mangueras de agua contra incendio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
04	Inspecciones de Equipo Eléctrico												
4.1	Tableros Eléctricos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4.2	Pozos a tierra	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4.3	Tomacorrientes y enchufes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x



ANEXO 4: PLANO DE EVACUACIÓN

MINISTERIO DE CULTURA	PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 52 de 54

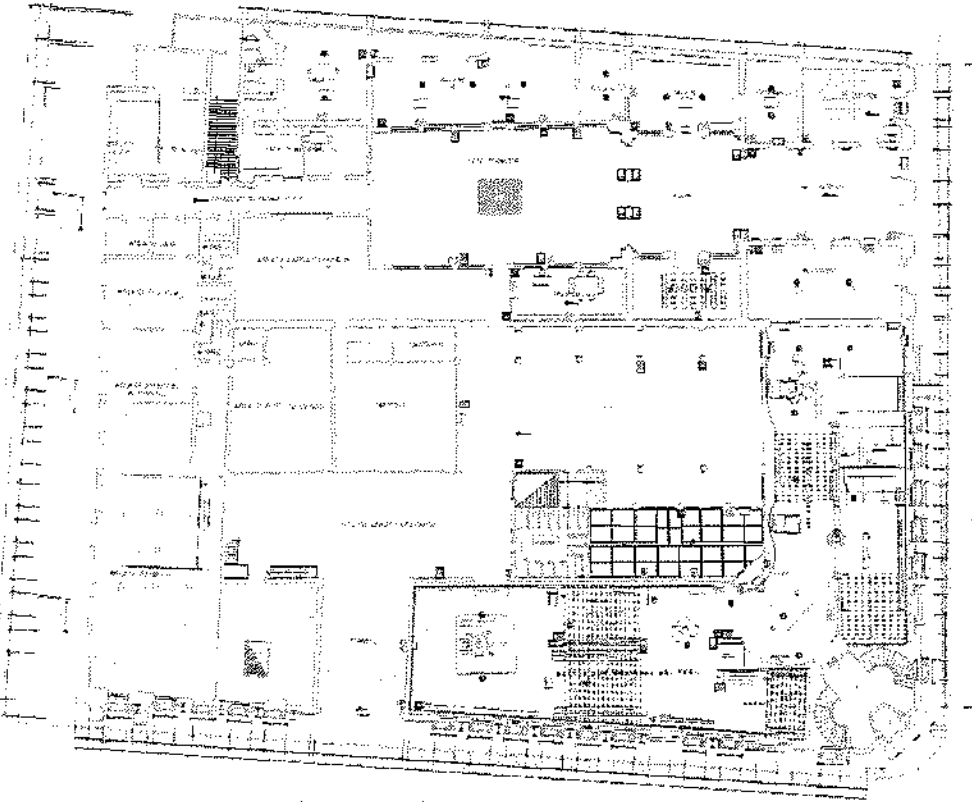


PRIMER PISO - EVACUACIÓN



ANEXO 5: PLANO DE EQUIPOS CONTRA INCENDIO

MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD	
La Casa de la Gastronomía Peruana	Versión: 1	Fecha	Página: 53 de 54



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



PRIMER PISO - SEÑALIZACIÓN



ANEXO 6: DIRECTORIO TELEFÓNICO

N°	INSTITUCIÓN	TELÉFONO (FIJO Y MÓVIL)
----	-------------	-------------------------

MINISTERIO DE CULTURA		PLAN DE SEGURIDAD		
La Casa de la Gastronomía Peruana		Versión: 1	Fecha	Página: 54 de 54

1.	Comité de Seguridad: Señora: Patricia Champa Huamalíes Señor: Daniel Castro Ortiz Señora: Zoila Félix Povis	965 426 411 925 514 906 951 323 759
2.	Dirección Desconcentrada del Ministerio de Cultura: Casa de La Gastronomía Peruana – Museo Postal y Filatélico del Perú.	618-9393 Anexo 1090-1091 321-5627
3.	Municipalidad Provincial de Lima/ <u>Seguridad Ciudadana y Defensa Civil</u> Sr. Benito Villanueva Haro	994 540 936/632-1300
4.	Cuerpo General de Bomberos Voluntarios	116
5.	Dirección Desconcentrada de INDECI	225-9898
6.	Policía Nacional Comisaria “Monserate” Comisario: Comandante PNP Salazar Berríos Eduardo Jesús	977 142 493/431-8023
7.	Radio Patrulla Centro I	428-5636
8.	Serenazgo Lima	318-5050
9.	Policía Nacional del Perú	475-2995/225-0220
10.	Sedapal: Suministro N°	317-8000
11.	EdeInor ENEL Suministro N°	
12.	Ministerio de Cultura/Oficina de Defensa Nacional Dirección de Patrimonio Histórico Inmueble Arq. Gabriela Silva	618-9393 Anexo:2434 / 976 074 820 978 267 819
	Procuraduría Pública Henmer Alva Neyra	976 075 632
15.	Centro de Salud (ESSALUD) " Policlínico Emergencias Grau".	428-6190 / 428-9757
16.	Hospital de la Solidaridad Jr. Camaná 700 Cercado de Lima	426-4619
17.	SAMU	106

