



Seguridad en bares y restaurantes

Versión: 1.0

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

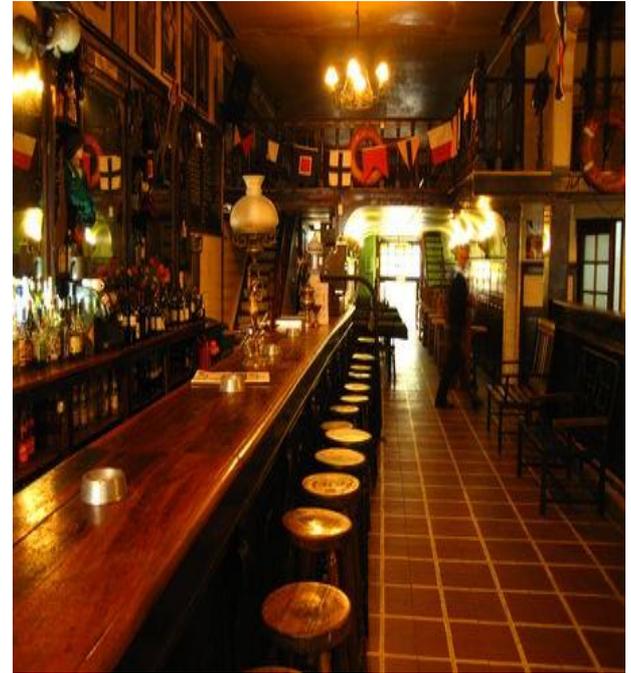


Introducción a la seguridad en bares y restaurantes

Para asegurar que un inmueble del ramo restaurantero y coctelería sea seguro se deben considerar los siguientes rubros:

- Factores de riesgo de incendio en bares y restaurantes
- Vías de escape
- Alumbrado de emergencia
- Instalaciones eléctricas

En este recurso de aprendizaje se detallan algunas ideas clave a tener en cuenta.





Factores de riesgo de incendio en bares y restaurantes

Las causas más comunes de incendio son:

- Instalaciones en mal estado.
- Aparatos eléctricos portátiles.
- Negligencia de fumadores.
- Equipos y productos utilizados en las cocinas.
- Conductores que pueden conducir las llamas y gases inflamables a lugares remotos (conductos de aire acondicionado, montacargas)
- Existencia de instalaciones eléctricas defectuosas o la sobrecarga de las mismas.
- Acumulación de papeles, de basuras o falta de limpieza en cocinas y almacenes.
- Trapos sucios con grasa cerca de los fogones.





Factores de riesgo de incendio en bares y restaurantes



Las medidas contra incendios se clasifican en:

- **Medidas pasivas:** Es importante el implementar un programa de prevención y control contra de incendios que ayude a la **evacuación**.
- **Medidas activas:** El contar con un buen equipo contra incendio le ayudara a salvar vidas humanas, evitar gastos por riesgos de fuego, y podrá evitar que el fuego se extienda por lo que es recomendable contar con: detectores de humo, sistemas de alerta y señalización, extinguidores y presurización de escaleras.



Factores de riesgo de incendio en bares y restaurantes



El contar con equipo contra incendio y las medidas para la prevención de incendios son de vital importancia para salvar vidas y bienes materiales.



Vías de escape

La importancia de la evacuación:

Permite desalojar un edificio en el que se ha declarado un incendio u otro tipo de emergencia. El inicio de la evacuación puede ser horizontal (puertas y pasillos) y vertical (escaleras). Por ello se establecen una serie de medidas, las más importantes a tomar en cuenta son:

- Deben ser claras y sencillas.
- Perfectamente señalizadas.
- Deben ser visibles.
- Toda puerta que desemboque en una vía de evacuación estará debidamente señalizada.
- Las vías de emergencia deben ser recorridos cortos y sin obstáculos de ningún tipo.
- Hay que evitar todo aquello que pueda causar tropiezos, como los suelos irregulares o los pequeños escalones detrás de las puertas.





Alumbrado de emergencia



Importancia del alumbrado:

Se establece que en los recintos y recorridos de evacuación.

- Buscan asegurar una evacuación en condiciones de seguridad cuando el alumbrado general falla.
- Dispone de batería de emergencia y dota de suficiente iluminación durante el tiempo necesario para poder evacuar con seguridad.
- El alumbrado de emergencia se programa para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de los alumbrados generales.



Instalaciones eléctricas

Consideraciones para prevenir problemas en las instalaciones eléctricas:

- Se deberán inspeccionar al mínimo una vez al año y por personal competente, además de someterlos a pruebas periódicas para evitar deterioros y accidentes.
- Cualquier reparación se llevará a cabo por electricistas cualificados.
- Los cuadros eléctricos se mantendrán fuera del alcance de los ocupantes no autorizados y alejados de materiales combustibles en los que pudiera provocar un incendio por desprendimiento de chispazos o por sobrecalentamiento.
- No colocar telas o tejidos sobre las lámparas.





UNIVERSIDAD
DE GUANAJUATO

CRÉDITOS

Autor: Departamento de Educación a Distancia
Edición: Departamento de Educación a Distancia
Año: 2016