**PRESENTACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DEL RIESGO DE INCENDIO**

1. El nombre, denominación, razón social o identificación específica del centro de trabajo:

**GASTRONOMICA LA LUPITA SA DE CV**

1. El domicilio completo del centro de trabajo:

**BOULEVARD DE LAS CASCADAS # 1301, LOCAL A-7 COL. LOMAS DE ANGELOPOLIS III C.P. 72865, SANTA CLARA OCOYUCAN, PUEBLA**

La descripción general del proceso productivo, así como los materiales y cantidades que se emplean en dichos procesos.

**DEDICADA A LA PREPARACIÓN Y VENTA DE TACOS AL PASTOR, CARNE ASADA Y OTROS ANTOJITOS MEXICANOS, OFRECIENDO SERVICIO EN COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO CON ATENCIÓN RÁPIDA Y DE CALIDAD.**

1. El número máximo de trabajadores por turnos de trabajo o, en su caso, los ubicados en locales, edificios o niveles del centro de trabajo.

**SE CUENTA CON 10 TRABAJADORES EN 2 TURNOS**

* En el primer turno se tienen **6 trabajadores**
* En el segundo turno se tienen **4 trabajadores**
* En el tercer turno se tienen  **trabajadores**

1. El número máximo estimado de personas externas al centro de trabajo que concurren a éste, tales como proveedores y visitantes:

**# DE PERSONAS PROVEEDORES: 5**

**# DE PERSONAS VISITANTES: 100 VARIABLE**

1. La superficie construida en metros cuadrados:

**SE TIENE UNA SUPERFICIE CONSTRUIDA DE 150 M2**

# CLASIFICACIÓN DEL GRADO DE RIESGO DE INCENDIO DEL CENTRO DE TRABAJO

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CLASIFICACION DE RIESGO DE INCENDIO** | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre, denominación o razón social o identificación específica del centro de trabajo | | | | | | | | | | | | | | |
| **GASTRONOMICA LA LUPITA SA DE CV** | | | | | | | | | | | | | | |
| Domicilio: | | | | | | | | | | | | | | |
| **BOULEVARD DE LAS CASCADAS # 1301, LOCAL A-7 COL. LOMAS DE ANGELOPOLIS III C.P. 72865, SANTA CLARA OCOYUCAN, PUEBLA** | | | | | | | | | | | | | | |
| AREA O LUGAR EVALUADO: | | | | | | | | | | | | | | |
| **RESTAURANTES, FONDAS, TAQUERÍAS Y TORTERÍAS** | | | | | | | | | | | | | | |
| LA ORIENTAL CENTRO COMERCIAL BARRIO CASCATTA | | | | | | | | | | | | | | |
| **N** | **Tipo \*** | | | | | **Descripción del insumo o material** | | | | | | **Cantidad** | | **Unidad** |
| **GI** | **LI** | **LC** | **SC** | **E** |
| 1 | 1 |  |  |  |  | GAS NATURAL | | | | | | 8000 | | Lt |
| 2 |  | 1 |  |  |  |  | | | | | | 0 | | Lt |
| 3 |  |  | 1 |  |  |  | | | | | | 0 | | Lt |
| 4 |  |  |  | 1 |  | MOBILIARIO | | | | | | 500 | | Kg |
| Personal del centro de trabajo | | | | | | | | | Personal externo al centro de trabajo | | | | | |
| Numero de turnos | | | | | | **2** | Total: | **10** | Visitantes + contratistas + clientes = | | | | **105** | |
| **CRITERIOS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **CONCEPTO** | | | | | | | | | **VALOR** | **OBSERVACIONES** | | | | |
| Gases Inflamables | | | | | | | | | 2.6666666666666665 |  | | | | |
| Líquidos inflamables | | | | | | | | | 0 |  | | | | |
| Líquidos combustibles | | | | | | | | | 0 |  | | | | |
| Sólidos combustibles | | | | | | | | | 0.03333333333333333 |  | | | | |
| Materiales explosivos o pirofóricos | | | | | | | | | 0.0000 |  | | | | |
| Fecha de cálculo: | | | | | | 7-MAYO-2025 | | | Sup. Construida (m2): | | 150 | | | |
| **TIPO DE RIESGO** | | | | | | | | | | | | | | |
| **ALTO** | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de la(s) persona(s) responsable(s) de la clasificación realizada | | | | | | | | | | | | | | |
| **NOE MORA RAMÍREZ** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Observaciones** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEDIDAS DE SEGURIDAD – RESTAURANTES, FONDAS, TAQUERÍAS Y TORTERÍAS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conteste a las siguientes preguntas observando físicamente el área evaluada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ¿Existen aparatos, equipos e instalaciones eléctricas energizadas? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | SI |
| ¿Hay metales combustibles (magnesio, titanio, circonio, sodio, litio y potasio)? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | NO |
| ¿El área evaluada es una cocina o bien existen aceites y grasas vegetales o animales? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | SI |
| **FUEGO** | | | **OBSERVACIONES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| CLASE A | | | Se encontraron elementos que indican que puede presentarse fuego tipo A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | A |
| CLASE B | | | Se encontraron elementos que indican que puede presentarse fuego tipo B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | B |
| CLASE C | | | Se encontraron elementos que indican que puede presentarse fuego tipo C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | C |
| CLASE D | | | No se espera que se presente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | D |
| CLASE K | | | Se encontraron elementos que indican que puede presentarse fuego tipo K | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | K |
| El área ESTACIÓN DE GAS LP PARA CARBURACIÓN debe contar con al menos 2 extintores para el (los) fuego(s) tipo(s): A B C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **FUEGO** | | | **AGENTE EXTINTOR QUE PUEDE SER EMPLEADO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **E.T.** |
| CLASE A | | | Agua, PQS ABC, Espuma Mecánica, Químico Húmedo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 |
| CLASE B | | | PQS ABC, PQS tipo BC, Bióxido de Carbono, Espuma Mecánica, Químico Húmedo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CLASE C | | | PQS ABC, PQS tipo BC, Bióxido de Carbono | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CLASE D | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| CLASE K | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Distancia máxima: | | | | | | | | | | | | | **10 metros** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Distancia máxima para acceder a cualquier extintor, tomando en cuenta las vueltas y rodeos necesarios | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **RECOMENDACIONES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colocar los extintores a una altura no mayor de 1.50 m, medidos desde el nivel del piso hasta la parte más alta del extintor. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En caso de colocar detectores de humo del tipo ionización y/o foto electrónicos se recomiendan colocar 5 con una separación máxima de 9 m entre los centros de detectores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estas medidas pueden aumentarse o disminuirse dependiendo de la velocidad estimada de desarrollo del fuego | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |