

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

<b>DATOS DE EMPRESA</b>
-------------------------

Empresa: Andrés Saba Nasser Duran	R.U.T: 5.905.320-5
Rep. Legal: Andrés Saba Nasser Duran	
Dirección Casa Matriz: O Higgins 401, Purranque, Región de Los Lagos	

<b>DATOS PERSONALES DEL TRABAJADOR</b>
--

Nombre y Apellidos:	RUT:		
Cargo:	Fecha:		
Área:	Hora de Inicio	Hora de Terminó	
Nombre contacto de emergencia:			
Teléfono contacto de emergencia:			
Indique con una cruz el estatus del trabajador			
Trabajador Nuevo	<input checked="" type="checkbox"/>	Trabajador transferido	<input type="checkbox"/>
		Trabajador transitorio	<input type="checkbox"/>

<b>RIESGOS INHERENTES A LA ACTIVIDAD REALIZADA</b>
--

1	CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE TRABAJO	
a)	Espacio de trabajo	<p>Cocina industrial destinada a la preparación de alimentos en gran volumen. Comprende hornos, cocinas a gas o eléctricas, freidoras, mesones de trabajo, cámaras de frío, bodegas de insumos, pasillos de tránsito y áreas de lavado. El trabajo implica permanencia prolongada de pie, manipulación de alimentos, uso de utensilios cortantes, manipulación de cargas menores (sacos, cajas, bandejas) y exposición a calor, humedad y superficies resbaladizas.</p> <p>Ergonomía del puesto: Mesones de altura adecuada, sillas altas en caso de trabajos prolongados y herramientas adaptadas para reducir posturas forzadas.</p> <p>Visibilidad adecuada: Iluminación intensa y uniforme que permita identificar riesgos al manipular cuchillos, maquinaria y líquidos calientes.</p> <p>Accesibilidad y desplazamiento: Pasillos amplios, pisos antideslizantes y libres de obstáculos, con señalización adecuada de rutas de evacuación.</p> <p>Sistema de ventilación y climatización: Extractores de aire y campanas que eliminan vapores, humo y calor excesivo, manteniendo condiciones seguras.</p> <p>Iluminación adecuada: Debe garantizar correcta visibilidad en zonas de corte, cocción, hornos y cámaras frigoríficas.</p> <p>Controles y dispositivos al alcance: Los equipos (cocinas, freidoras, batidoras, cortadoras) deben estar en buen estado, con protecciones y sistemas de seguridad activos.</p> <p>Ruido y vibraciones: Generados por maquinaria de cocina y extractores; deben mantenerse dentro de niveles aceptables para prevenir fatiga auditiva.</p>

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

		Limpieza y orden: Las áreas de trabajo deben mantenerse limpias, libres de grasa, restos de alimentos y objetos en el suelo para prevenir caídas.
b)	Condiciones ambientales del puesto de trabajo	El área de cocina debe contar con ventilación mecánica (campanas extractoras y renovación de aire), iluminación artificial adecuada y temperatura controlada, idealmente entre 18°C y 25°C, considerando que cerca de hornos y freidoras se generan focos de calor. Los niveles de ruido deben mantenerse bajo los 70 dB. Se debe prevenir la acumulación de vapores, humo y olores, así como garantizar medidas de control frente a posibles contaminantes biológicos (manipulación de carnes, pescados, vegetales crudos).
c)	Condiciones de orden y aseo exigidas en el puesto de trabajo	La cocina debe mantenerse en estricto orden y limpieza, cumpliendo con normas de higiene y seguridad alimentaria (HACCP). El piso debe estar libre de derrames de líquidos, aceites o restos de comida que generen resbalones. Se exige limpieza diaria de mesones, utensilios, equipos y superficies de contacto, así como limpieza profunda periódica de campanas, filtros y áreas de almacenamiento. Los objetos personales deben guardarse en casilleros fuera del área de producción para evitar contaminación cruzada.
d)	Máquinas y herramientas de trabajo que se deberán emplear.	<p><b>Cocinas industriales (a gas o eléctricas):</b> Deben contar con sistemas de seguridad (válvulas de corte, pilotos) y estar en buen estado de mantenimiento.</p> <p><b>Hornos y freidoras industriales:</b> Con sistemas de apagado automático y protección contra sobrecalentamiento.</p> <p><b>Utensilios cortantes (cuchillos, machetas, mandolinas, etc.):</b> Deben mantenerse afilados, higienizados y con fundas de protección.</p> <p><b>Batidoras, cortadoras y procesadoras de alimentos:</b> Deben contar con resguardos de seguridad y paro de emergencia.</p> <p><b>Cámaras frigoríficas y congeladores:</b> Con temperatura controlada y sensores de apertura para prevenir atrapamientos.</p> <p><b>Sistemas de extracción de aire y ventilación:</b> En correcto funcionamiento para eliminar vapores y grasas en suspensión.</p> <p><b>Extintores de incendio clase K:</b> Ubicados en lugares visibles, cargados y vigentes, específicos para fuegos por aceites y grasas.</p> <p><b>Botiquín de primeros auxilios:</b> Con elementos básicos para cortes, quemaduras y lesiones menores.</p> <p><b>Equipos de protección personal (EPP):</b> protección antebrazo ignífuga, zapatos antideslizantes, guantes, mascarilla y gorros de protección capilar.</p>

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

<b>PRINCIPALES RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	
<b>Riesgos del trabajo a los que está expuesto</b>	<b>Medida preventiva</b>
A1 – Caídas al mismo nivel (pisos grasientos o mojados)	Mantener pisos secos, limpieza inmediata de derrames de agua, aceites o grasa; uso de calzado antideslizante; instalación de rejillas de evacuación y pavimento antideslizante.
C1 – Cortes (utensilios cortantes y máquinas auxiliares)	Mantener cuchillos afilados y en buen estado, uso de guantes de malla o resistentes a cortes, capacitación en técnicas seguras de corte, uso de empujadores en máquinas procesadoras.
Q1 – Quemaduras (contacto con hornos, freidoras, ollas)	Uso de guantes y manguitos ignífugos para antebrazos, manipulación cuidadosa de recipientes con líquidos calientes, métodos de trabajo que eviten salpicaduras, control de temperatura en aceites.
G1 – Golpes y choques (contra muebles, equipos o por orden deficiente)	Mantener pasillos despejados, orden en el área de trabajo, asignar un lugar específico para cada herramienta, aplicar la regla de “un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar”.
I1 – Incendios en cocina	Limpieza periódica de campanas extractoras y ductos, contar con extintores clase K, capacitación en uso de extintores, plan de evacuación y simulacros.
E1 – Contacto eléctrico	Mantenimiento periódico de las instalaciones, uso de equipos con puesta a tierra, revisión de diferenciales y enchufes, prohibición de equipos defectuosos.
F1 – Riesgos en cámaras frigoríficas	Supervisión de accesos, sistemas de apertura desde el interior, alarmas ópticas y acústicas, control de resbalones por condensación.
G2 – Explosión de gas	Revisión periódica de instalaciones de gas, uso de detectores de fugas, correcta ventilación de la cocina, protocolos de emergencia.
M1 – Sobreesfuerzos (traslado de cajas, sacos, bandejas pesadas)	Uso de carros de transporte, solicitar ayuda a compañeros, aplicar técnicas de levantamiento seguro.
D2 – Riesgos psicosociales (estrés, presión por tiempos de servicio)	Capacitación en manejo del estrés, pausas activas, apoyo psicosocial, adecuada planificación de turnos.

<b>3</b>	<b>PROCEDIMIENTO SEGURO DE TRABAJO</b>	
a)	P-PR-14	Procedimiento uso de extintores portátiles
	P-PR-13	Procedimiento manejo manual de cargas
b)	P-PR-01	Procedimiento preparación y respuesta frente a una emergencia
c)	P-PR-09	Procedimiento inducción hombre nuevo
d)	P-PR-02	Procedimiento manejo de residuos
e)	P-SGSST-01	Procedimiento accidentes graves o fatales
f)	P-SGSST-02	Procedimiento investigación de incidentes

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

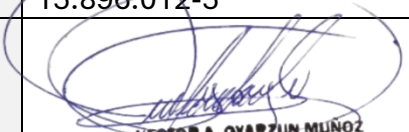
4	Identificación de peligros		
Riesgos y Peligros	Consecuencias Potenciales	Medidas Preventivas	Métodos o Procedimiento de Trabajo Seguro
Riesgos y Peligros	Consecuencias Potenciales	Medidas Preventivas	Métodos o Procedimientos de Trabajo Seguro
Resbalones y caídas al mismo nivel (pisos mojados, grasa, restos de alimentos)	Esguinces, fracturas, contusiones	Limpieza inmediata de derrames; pisos antideslizantes; uso de calzado con suela adherente	Mantener áreas de tránsito limpias y secas; señalizar zonas húmedas; prohibir correr en cocina
Cortes por cuchillos y utensilios cortantes	Heridas leves a graves, amputaciones, hemorragias	Mantener cuchillos afilados, con mangos en buen estado; uso de guantes de malla en desposte y manipulación de carnes	Capacitación en técnicas de corte seguro; uso de tablas diferenciadas por alimentos; guardar cuchillos en soportes seguros
Atrapamientos con máquinas auxiliares (picadoras, batidoras, cortadoras)	Fracturas, amputaciones, lesiones graves	Mantenimiento preventivo de equipos; protecciones en resguardos y botones de emergencia; capacitación en uso seguro	Utilizar siempre empujadores y elementos auxiliares; prohibir manipulación directa con manos; desconectar equipos al limpiarlos
Quemaduras por contacto con líquidos u objetos calientes (freidoras, hornos, ollas, vapores)	Quemaduras leves, graves o incapacitantes	Uso de guantes térmicos y manguitos ignífugos en antebrazos; manipulación cuidadosa de recipientes; control de temperatura de aceites	Verificar ausencia de agua en alimentos antes de freír; cargar ollas/freidoras lentamente; señalizar recipientes calientes
Incendios en cocina (grasas, aceites, cortocircuitos)	Incendios, quemaduras, intoxicación por humo	Limpieza periódica de campanas y ductos; contar con extintores tipo K; capacitación en uso de extintores y plan de evacuación	Realizar limpieza programada de sistemas de extracción; cortar energía/gas ante emergencias; ejecutar simulacros periódicos
Exposición a agentes químicos de limpieza	Dermatitis, irritación ocular, intoxicaciones	Uso de guantes de goma y gafas; rotulación de envases; almacenamiento seguro de químicos	Preparar soluciones en áreas ventiladas; nunca mezclar productos (ej. cloro + amoníaco); capacitar en fichas de seguridad (MSDS)
Exposición a bajas temperaturas en cámaras frigoríficas	Hipotermia, resbalones, atrapamientos accidentales	Control de acceso; alarmas ópticas/acústicas; indumentaria térmica adecuada	No ingresar solo a cámaras; revisar sistemas de apertura interior; señalizar zonas resbaladizas

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

4	Identificación de peligros		
Riesgos y Peligros	Consecuencias Potenciales	Medidas Preventivas	Métodos o Procedimiento de Trabajo Seguro
Sobreesfuerzos y manipulación manual de cargas (sacos de alimentos, cajas, ollas grandes)	Lumbalgias, hernias, fatiga muscular	Uso de carros de transporte; capacitación en técnicas de levantamiento seguro; pausas activas	Levantar cargas con ayuda de compañeros; flexionar rodillas al levantar; organizar almacenamiento a alturas adecuadas
Fatiga y estrés laboral (psicosocial)	Estrés, agotamiento, disminución de productividad	Pausas activas; organización de turnos; apoyo psicosocial	Establecer turnos adecuados; evitar sobrecarga laboral; promover trabajo en equipo y comunicación clara

Las principales medidas preventivas asociadas a estos riesgos se resumieron en tabla: respete la señalética dispuesta en la empresa; respete las normas de higiene y seguridad; participe activamente en las actividades de capacitación; solo opere equipos para los cuales se encuentra autorizado y calificado; use los elementos de protección personal; **Informe inmediatamente a su jefe directo cualquier accidente que sufra usted u otro trabajador**; cumpla los procedimientos de trabajo y participe activamente en las actividades de prevención

Relator		Persona trabajadora	
Nombre	Héctor Oyarzún Muñoz	Nombre	
Rut	15.896.012-5	Rut	
Firma		Firma	

HÉCTOR A. OYARZÚN MUÑOZ  
 Exp. en Prev. de Riesgos  
 Rut: 15.896.012-5  
 OS/T-634

HUELLA

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>			
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>			
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>			
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025		Página 1 de 2

5 Información sobre elementos de protección personal					
Nombre del EPP	Especificaciones Técnicas	Normas de uso y mantenimiento	Criterios de reemplazo	Normativa aplicable	Certificaciones requeridas
Casco de Seguridad	Fabricado en polietileno de alta densidad, con suspensión ajustable y banda antisudor. Resistencia a impactos y penetración. Dieléctrico (si aplica).	Uso obligatorio en todas las áreas de la obra donde exista riesgo de caída de objetos. Ajuste correcto a la cabeza. Inspección visual diaria de daños (grietas, deformaciones). Limpieza regular con agua y jabón neutro. No exponer a solventes o calor excesivo.	Impacto o penetración. Grietas o deformaciones visibles. Exposición a solventes o calor excesivo. Vencimiento del plazo de vida útil (indicado por el fabricante, generalmente 3-5 años).	DS N°173/2005 (Reglamento de Elementos de Protección Personal MINSAL), NCh 461 (Cascos de seguridad industrial – Requisitos y ensayos).	Certificación de conformidad por organismo autorizado por ISP (ej. CESMEC, IDIEM), según NCh 461. Sello de calidad.
Calzado de Seguridad	Puntera de acero o composite (según NCh 772/1), dieléctrico (si aplica según riesgo eléctrico, NCh 2147/2), planta antideslizante y antiperforante (si aplica). Resistente a hidrocarburos (si aplica). Caña alta o baja según tarea.	Uso permanente en todas las áreas designadas de la faena. Inspección visual diaria de estado (costuras, suela, ojillos, puntera). Mantener limpio y seco. No alterar diseño original (ej. no cortar, no pintar). Secar a temperatura ambiente si se moja.	Desgaste excesivo de suela que comprometa agarre o aislación. Rotura de costuras o capellada. Deformación visible o daño en la puntera. Contaminación interna no removible. Fin de vida útil según fabricante (generalmente 1 año) o por daño estructural.	DS N°173/2005 (Reglamento de Elementos de Protección Personal MINSAL), NCh772/1 (Calzado de seguridad - Requisitos), NCh772/2 (Calzado de seguridad - Métodos de ensayo), NCh2147/2 (Calzado aislante para baja tensión).	Certificación de conformidad por organismo autorizado por ISP (ej. CESMEC, IDIEM, CALTEX), según NCh y DS 173. Sello de calidad.
Guantes de Seguridad	Cuero, nitrilo, PVC o similares, según la tarea (protección mecánica, química o eléctrica). Resistencia a la	Seleccionar el tipo de guante adecuado para la tarea. Inspección visual antes de cada uso (roturas, perforaciones). Lavar con agua y jabón	Roturas, perforaciones, desgaste excesivo. Contaminación con sustancias químicas.	DS N°173/2005 (Reglamento de Elementos de Protección Personal MINSAL), NCh 213 (Guantes de	Certificación de conformidad por organismo autorizado por ISP (ej. CESMEC, IDIEM), según NCh 213 y DS

Preparó	Revisó	Aprobó
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

5	Información sobre elementos de protección personal				
Nombre del EPP	Especificaciones Técnicas	Normas de uso y mantenimiento	Criterios de reemplazo	Normativa aplicable	Certificaciones requeridas
	abrasión, corte, perforación y desgarro (según NCh 213).	después de usar. Almacenar en lugar seco y ventilado.	Pérdida de flexibilidad o agarre.	protección - Requisitos generales).	173. Sello de calidad.
Gafas de Seguridad	Polycarbonato o similar, con protección lateral. Resistencia a impactos, salpicaduras y radiación UV (según NCh 220).	Uso obligatorio en tareas con riesgo de proyección de partículas, salpicaduras o radiación UV. Ajuste correcto al rostro. Limpieza regular con agua y jabón neutro. No exponer a solventes.	Rayaduras, roturas, deformaciones. Pérdida de transparencia. Daño por exposición a solventes.	DS N°173/2005 (Reglamento de Elementos de Protección Personal MINSAL), NCh 220 (Protectores oculares - Requisitos).	Certificación de conformidad por organismo autorizado por ISP (ej. CESMEC, IDIEM), según NCh 220 y DS 173. Sello de calidad.
Chaleco Reflectante	Tela fluorescente de alta visibilidad (amarillo o naranja) con bandas reflectantes. Cumplimiento de la norma NCh 3257.	Uso obligatorio en áreas con tráfico de vehículos o maquinaria pesada, especialmente en condiciones de baja visibilidad (noche, niebla, lluvia). Mantener limpio y visible.	Desgarro, decoloración, pérdida de reflectividad. Contaminación que impida su visibilidad.	Ley de Tránsito, NCh 3257 (Ropa de alta visibilidad – Requisitos y métodos de ensayo).	Certificación de cumplimiento de la norma NCh 3257.

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

6 Información sobre productos y sustancias químicas peligrosas						
Nombre del producto	Sinónimo	Fórmula	Aspecto	Olor	Modo de empleo	Riesgos específicos
Nombre del producto	Binomio	Fórmula	Aspecto	Olor	Modo de empleo	Riesgos específicos
Gas Licuado (GLP)	Propano / Butano	C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> / C <sub>4</sub> H <sub>10</sub>	Gas incoloro (licuado bajo presión)	Inodoro (se le agrega mercaptano para detección)	Combustible para cocinas industriales.	Inflamable. Riesgo de explosión en fugas. Asfixia por desplazamiento de oxígeno. Quemaduras por contacto criogénico.
Cloro (Hipoclorito de sodio)	NaClO	Solución acuosa al 5–15%	Líquido transparente a ligeramente amarillento	Irritante, característico a cloro	Desinfección de superficies, utensilios y áreas de cocina.	Irritación piel, ojos y vías respiratorias. Riesgo de intoxicación por inhalación. Reacciona peligrosamente con ácidos.
Detergente lavaloz	Mezcla de tensioactivos aniónicos y no iónicos	No aplica	Líquido viscoso, transparente o ligeramente coloreado	Característico, perfumado	Lavado manual de vajilla, utensilios y equipos de cocina.	Irritación dérmica y ocular. Posible dermatitis por exposición prolongada.
Desengrasante industrial	Mezcla de álcalis cáusticos (ej. hidróxido de sodio) y solventes	Variable según fabricante	Líquido transparente o lechoso	Característico, alcalino	Limpieza profunda de hornos, campanas y planchas.	Corrosivo. Irritación severa piel y ojos. Inhalación de vapores puede causar daño respiratorio.
Alcohol gel (etanol)	Etanol (C <sub>2</sub> H <sub>5</sub> OH) + gelificante	C <sub>2</sub> H <sub>5</sub> OH 60–70%	Gel transparente	Alcohol característico	Higienización de manos.	Inflamable. Irritación ocular. Riesgo de incendio por cercanía a fuentes de calor.
<b>Preparó</b>		<b>Revisó</b>		<b>Aprobó</b>		
Héctor Oyarzún M.		Andres Nasser Duran		Andres Nasser Duran		



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

6	Información sobre productos y sustancias químicas peligrosas					
Nombre del producto	Sinónimo	Fórmula	Aspecto	Olor	Modo de empleo	Riesgos específicos
Aceites y grasas vegetales	Mezcla de triglicéridos	Variable según tipo	Líquido viscoso amarillo a marrón	Suave, aceitoso	Freír y cocinar alimentos.	Riesgo de incendio a altas temperaturas. Quemaduras por contacto. Humo puede generar irritación ocular y respiratoria.

7. Información de seguridad					
Nombre del producto	Límites de exposición (LPP/LPT/LPA)	Forma de almacenamiento	Uso correcto de EPP	Medidas sobre primeros auxilios	Información técnica de la etiqueta (HDS, NCh 2190)
Nombre del producto	Límites de exposición (LPP/LPT/LPV)	Forma de almacenamiento	Uso correcto de EPP	Medidas sobre primeros auxilios	Información técnica de la etiqueta (HDS, NCh 2190)
Gas Licuado (GLP) (combustible para cocinas)	LPP: 1000 ppm (propano/butano, hidrocarburos alifáticos)	Cilindros en lugar ventilado, lejos de fuentes de calor, con válvulas cerradas y etiquetados.	Guantes de cuero, protección facial al cambiar cilindros.	Inhalación: retirar a la persona al aire fresco, atención médica inmediata. Contacto: posible congelación por fuga.	Consultar HDS. Etiqueta NCh 2190 (Rombo NFPA: Salud 1, Inflamabilidad 4, Reactividad 0).
Detergente para loza (uso en cocina)	No establecido (consultar HDS del fabricante).	Lugar fresco, seco y ventilado. Envases cerrados y etiquetados.	Guantes de nitrilo.	Contacto ocular: lavar con abundante agua. Ingestión: no inducir vómito, atención médica.	Consultar HDS. Etiqueta NCh 2190 (Rombo NFPA: Salud 2, Inflamabilidad 0, Reactividad 0).
Desengrasante industrial (para hornos y planchas)	No establecido (consultar HDS del fabricante).	Lugar fresco, ventilado, lejos de calor. Envases	Guantes de nitrilo, gafas de seguridad, mascarilla según vapores.	Contacto ocular/piel: lavar con abundante agua. Ingestión: atención médica inmediata (riesgo cáustico).	Consultar HDS. Etiqueta NCh 2190 (Rombo NFPA: Salud 3, Inflamabilidad 0, Reactividad 0).

Preparó	Revisó	Aprobó
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

7. Información de seguridad					
Nombre del producto	Límites de exposición (LPP/LPT/LPA)	Forma de almacenamiento	Uso correcto de EPP	Medidas sobre primeros auxilios	Información técnica de la etiqueta (HDS, NCh 2190)
		cerrados y etiquetados.			
Cloro (hipoclorito de sodio) (desinfección de superficies)	LPP: 1 ppm (según DS 594).	Envases plásticos cerrados, lugar fresco, protegido de la luz solar.	Guantes de nitrilo, gafas de seguridad, mascarilla si se manipula en alta concentración.	Inhalación: trasladar a aire fresco, atención médica. Contacto: lavar con abundante agua.	Consultar HDS. Etiqueta NCh 2190 (Rombo NFPA: Salud 3, Inflamabilidad 0, Reactividad 0).
Aceites y grasas vegetales (frituras)	No establecido (consultar HDS del fabricante).	Envases cerrados, lugar fresco, seco y ventilado.	Guantes resistentes al calor para manipular aceite caliente.	Quemaduras: enfriar con agua abundante, no aplicar pomadas, atención médica. Ingestión: riesgo mínimo.	Consultar HDS. Etiqueta NCh 2190 (Rombo NFPA: Salud 1, Inflamabilidad 1, Reactividad 0).

8	Plan de emergencias	
Tipo de Emergencia	Descripción de Emergencia	Procedimiento Paso a Paso
Quemaduras por líquidos o superficies calientes	Lesiones ocasionadas por contacto con agua hirviendo, aceite, vapor u objetos a alta temperatura.	1. Detener la Actividad. 2. Evaluar la Lesión. 3. Primeros Auxilios: Enfriar con agua fría 10–20 min. No aplicar cremas. 4. Solicitar Ayuda Médica: Enfermería o SAMU (131). 5. Reportar a la Empresa. 6. Proteger la Escena. 7. Asistencia al Afectado.
Incendio en cocina (aceite, gas o equipos eléctricos)	Inicio de fuego por combustibles de cocina, fugas de gas o sobrecalentamiento de equipos eléctricos.	1. Detener la Fuente: Cortar gas/desconectar equipos si es seguro. 2. Usar Extintor Adecuado: Clase K (aceites), CO <sub>2</sub> /PQS (eléctricos). 3. No usar agua en aceite ni electricidad. 4. Evacuar la Zona: Activar alarma. 5. Solicitar Ayuda: Bomberos (132). 6. Confinar el Incendio: Cerrar puertas. 7. Esperar a Brigada.
Cortes con utensilios o maquinaria	Heridas producidas por cuchillos, rebanadoras,	1. Detener la Actividad. 2. Evaluar la Lesión. 3. Primeros Auxilios: Lavar, cubrir y presionar con gasa estéril. 4. Solicitar Atención Médica: Enfermería o SAMU (131). 5. Reportar a la Empresa. 6. Proteger la Escena.

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

8	Plan de emergencias		
Tipo de Emergencia	Descripción de Emergencia	Procedimiento Paso a Paso	
	procesadoras u otros elementos cortopunzantes.		
Intoxicación por gases o humo	Exposición a monóxido de carbono, fugas de gas o humo en cocina cerrada.	1. Interrumpir la Fuente. 2. Ventilar el Área. 3. Evacuar a los Afectados. 4. Solicitar Ayuda Médica: SAMU (131). 5. Reportar a la Empresa. 6. Restringir acceso hasta autorización.	
Sismo / Terremoto	Movimiento sísmico que puede causar caída de objetos, ruptura de instalaciones o incendio.	1. Mantener la Calma. 2. Protegerse: Ubicarse bajo mesas resistentes o junto a muros estructurales. 3. Alejarse de vidrios, estantes y fuentes de calor. 4. No usar ascensores. 5. Una vez terminado el sismo: Apagar gas y electricidad si es seguro. 6. Evacuar ordenadamente siguiendo rutas señalizadas hacia zona segura. 7. Esperar Instrucciones de brigada o jefe de emergencia.	
Evacuación por fuga de gas	Escape de gas detectado por olor o alarma.	1. No encender ni apagar interruptores eléctricos. 2. Cerrar válvula principal si es posible. 3. Evacuar ordenadamente por rutas seguras. 4. Reportar a la Empresa y llamar a Bomberos (132). 5. No regresar hasta autorización.	
Inundación / anegamiento	Entrada de agua por rotura de cañerías, lluvias intensas o fallas estructurales.	1. Cortar suministro eléctrico en áreas afectadas si es seguro. 2. No transitar por zonas con agua y electricidad expuesta. 3. Evacuar hacia zonas seguras. 4. Reportar a la Empresa. 5. Esperar Brigada o Bomberos.	
Accidente de otro trabajador en cocina	Emergencia médica de un compañero en faena.	1. Detener actividades en el área. 2. Evaluar condición de la persona. 3. Aplicar primeros auxilios si hay capacitación. 4. Solicitar ayuda médica inmediata (131). 5. Reportar a la jefatura. 6. Mantener área despejada para acceso de emergencia.	

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

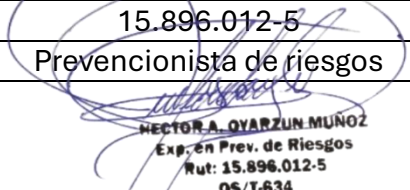
## REGISTRO ENTREGA ACTA INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES - IRL

El Decreto Supremo N° 44, en su párrafo 4, artículo N° 15, dispone que:

“La entidad empleadora deberá garantizar que cada persona trabajadora, previo al inicio de las labores, reciba de forma oportuna y adecuada información acerca de los riesgos que entrañan sus labores, de las medidas preventivas y los métodos o procedimientos de trabajo correctos, determinados conforme a la matriz de riesgos y el programa de trabajo preventivo”.

La persona trabajadora. \_\_\_\_\_

R.U.T \_\_\_\_\_, quien desempeña labores en la empresa como **Ayudante de cocina** Se encuentra en conocimientos de los riesgos asociados a la labores que realiza y las medidas que debe tomar para efectuar un trabajo sano y seguro, además de respete las normas de higiene y seguridad; participe activamente en las actividades de capacitación; solo opere equipos para los cuales se encuentra autorizado y calificado; use los elementos de protección personal; **Informe inmediatamente a su jefe directo cualquier accidente que sufra usted u otro trabajador**; cumpla los procedimientos de trabajo y participe activamente en las actividades de prevención.

Relator		Persona trabajadora	
Nombre	Héctor Oyarzún Muñoz	Nombre	
Rut	15.896.012-5	Rut	
Cargo	Prevencionista de riesgos	Cargo	
Firma	 <b>HECTOR A. OYARZUN MUÑOZ</b> Exp. en Prev. de Riesgos Rut: 15.896.012-5 05/T-634	Firma	

HUELLA

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

### EVALUACIÓN

**¿Con qué frecuencia se debe revisar el buen funcionamiento de los extintores y equipos de emergencia en la cocina?**

- a) Una vez al año
- b) Todos los días al iniciar la jornada
- c) Cada seis meses

**En caso de una quemadura leve durante la preparación de alimentos, ¿cuál debe ser la primera acción?**

- a) Aplicar aceite o mantequilla sobre la herida
- b) Enfriar la zona con agua fría durante 10–20 minutos
- c) Cubrir con plástico o film

**¿Qué elemento de protección personal es fundamental para evitar cortes y quemaduras al manipular alimentos calientes o utensilios afilados?**

- a) Delantal de tela liviana
- b) Guantes resistentes al calor y cuchillos bien afilados
- c) Ropa de calle común

**¿Cuál es el principal propósito de mantener el área de trabajo limpia y ordenada en cocina?**

- a) Mejorar la presentación para los clientes
- b) Evitar observaciones de jefatura
- c) Prevenir accidentes como caídas, incendios o contaminación de alimentos

**¿Qué acción es correcta ante un derrame de aceite o líquido en el piso de la cocina?**

- a) Ignorarlo si es pequeño
- b) Limpiarlo al final de la jornada

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		
	<b>ACTA DE INFORMACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES – IRL</b>		
	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>		
Código: IRL-SGSST-05	Revisión: 01	Inicio de Vigencia: 20-09-2025	Página 1 de 2

c) Limpiarlo de inmediato y señalizar la zona

**¿Qué se debe revisar diariamente en las cocinas con gas?**

a) Únicamente que la llama sea azul

b) Que las perillas funcionen sin atascarse

c) La ausencia de fugas en mangueras, conexiones y válvulas

**¿Cuál es la postura recomendada para evitar dolores de espalda y fatiga en jornadas prolongadas en cocina?**

a) Sentarse en cajas mientras se corta

b) Mantener postura erguida, usar calzado antideslizante y ajustar altura de la mesa

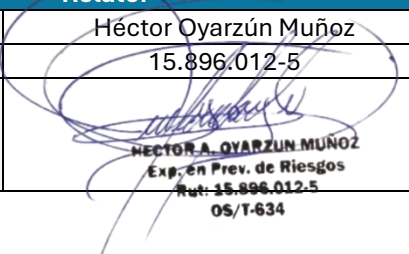
c) Trabajar siempre inclinado hacia adelante

**¿Qué medida preventiva es fundamental para evitar intoxicaciones alimentarias en cocina?**

a) Usar condimentos fuertes para disimular olores

b) Mantener la cadena de frío y separar alimentos crudos de cocidos

c) Probar los alimentos con la misma cuchara durante la preparación

Relator		Persona trabajadora	
Nombre	Héctor Oyarzún Muñoz	Nombre	
Rut	15.896.012-5	Rut	
Firma	 HÉCTOR A. OYARZÚN MUÑOZ Exp. en Prev. de Riesgos Rut: 15.896.012-5 OS/T-634	Firma	

<b>Preparó</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Héctor Oyarzún M.	Andres Nasser Duran	Andres Nasser Duran