

UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

SEDE DE CONCEPCIÓN – REY BALDUINO DE BÉLGICA

**PROPUESTA DE PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE INCENDIO PARA BON
SUSHI RANCO SPA**

Trabajo de Titulación para optar al Título
Profesional de INGENIERO EN PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES Y AMBIENTALES

Alumno:

Ivan Espinoza Tobar

Profesor Guía:

Claudia Grandón

2023

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todas aquellas personas que formaron parte y contribuyeron en la realización de esta tesis, así como en mi proceso universitario. En primer lugar, deseo agradecer de manera especial a mis padres y abuelos, quienes estuvieron siempre presentes, brindándome ánimos y apoyo incondicional durante esta etapa universitaria, que, si bien fue complicada, también fue hermosa y llena de aprendizaje. A mis queridas hermanas, quienes estuvieron a mi lado en todo momento, dándome su apoyo y alentándome en cada paso del camino, les estoy infinitamente agradecido.

Además, quiero expresar mi gratitud hacia mi polola, quien se ha convertido en un pilar fundamental en mi vida. Su comprensión, apoyo incondicional y amor inquebrantable han significado mucho para mí, y le estoy profundamente agradecido por su constante apoyo y motivación.

Asimismo, quiero reconocer el valioso aporte de mis profesores, tutores y compañeros de clase, cuya orientación, consejos y colaboración fueron fundamentales para el desarrollo y éxito de este proyecto académico. Sus enseñanzas y experiencias compartidas han enriquecido mi formación profesional y personal, y les estoy sinceramente agradecido por su contribución.

A todas las personas mencionadas que de una forma u otra han formado parte de este camino universitario y de la realización de esta tesis, les expreso mi más sincero agradecimiento. Su apoyo, aliento y colaboración han sido vitales en este proceso, y estoy profundamente agradecido por el invaluable respaldo que me han brindado. Sin ustedes, este logro no habría sido posible. Muchas gracias.

RESUMEN

El objetivo fundamental de este trabajo es la creación de un Plan de Emergencia específicamente diseñado para hacer frente a situaciones de incendio, basándose en la guía para la implementación del PRRD. Esta guía proporciona información crucial que sirve como punto de partida para la elaboración del plan, siguiendo la metodología AIDEP. Esta metodología establece una serie de pasos que incluyen un diagnóstico exhaustivo de la empresa, evaluando así sus necesidades y recursos para la planificación de emergencias y evacuación. Posteriormente, se emplea la metodología ACCEDER para identificar los requisitos mínimos que debe cumplir cualquier empresa en la elaboración de un plan de emergencia.

Los resultados obtenidos se traducen en un diseño de plan de emergencia que se adapta de manera precisa a las particularidades y exigencias del entorno de trabajo. Este diseño no solo se limita a la teoría, sino que se desarrolla con la intención clara de ser implementado en el terreno, garantizando así una respuesta eficiente en caso de emergencia. Además, se enfatiza la importancia de la actualización continua del plan y el estricto cumplimiento de la normativa legal vigente en materia de prevención de riesgos laborales, asegurando así la protección y seguridad de todos los trabajadores y usuarios del establecimiento. Este enfoque integral busca no solo crear un plan efectivo, sino también promover una cultura de prevención y seguridad en el lugar de trabajo.

Índice

- Introducción 8
- 1. Capítulo 1 Antecedentes Generales Bon Sushi 12
 - 1.1. Historia 12
 - 1.2. Instalaciones físicas Bon Sushi Ranco Spa 12
 - 1.3. Ubicación geográfica 13
 - 1.4. Roles y funciones 14
- 2. CAPITULO 2 MARCO TEÓRICO PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN 17
 - 2.1. Emergencia 17
 - 2.2. Triángulo del Fuego 17
 - 2.3. Incendio..... 18
 - 2.4. Origen o causas de un incendio 19
 - 2.5. Clasificación de Incendios 21
 - 2.6. Normativas y Regulaciones 22
 - 2.7. Metodología de Aplicación..... 24
 - 2.8. Prevención, Control Y combate de incendios 24
 - 2.9. Extintores..... 27
 - 2.10. Tipos de extintores 28
 - 2.11. Guía para la implementación del plan para la reducción del riesgo de desastres en centros de trabajo. 29
 - 2.12. Etapas del ciclo de manejo del riesgo..... 30
 - 2.13. Metodología AIDEP 32
 - 2.13.1. Análisis Histórico 32
 - 2.13.2. Definición de prioridades 32
 - 2.13.3. Elaboración de mapa de riesgo..... 32
 - 2.13.4. Planificación para la reducción del riesgo de desastres 33
 - 2.14. Metodología Acceder 33
 - 2.14.1. Alerta y alarma 33
 - 2.14.2. Comunicación e información 34
 - 2.14.3. Coordinación 34
 - 2.14.4. Evaluación preliminar 34
 - 2.14.5. Decisión..... 35
 - 2.14.6. Evaluación secundaria..... 35

2.14.7.	Readecuación del plan	35
3.	Capítulo 3 Plan de Contingencia en caso de Emergencia de incendio	36
3.1.	Introducción	36
3.2.	Objetivo General	36
3.3.	Objetivos Específicos	36
3.4.	Diagnostico y evaluación de Bon Sushi Ranco Spa	37
3.5.	Análisis Histórico	37
3.6.	Investigación y definición de prioridades en medidas de control para incendio estructural	38
3.7.	Análisis de vulnerabilidad	39
3.8.	Análisis Cualitativo	39
3.9.	Plan de reducción del riesgo de desastres para incendios estructurales.....	40
3.10.	Alerta y Alarma	40
3.11.	Comunicación e información a partes interesadas	41
3.12.	Coordinaciones durante la crisis	42
3.13.	Contactos en caso de Emergencia.....	43
3.14.	Organización de Bon Sushi y el comité ante emergencias de incendio	44
3.15.	Funciones del comité	44
3.15.1.	Antes del desastre.....	44
3.15.2.	Durante el desastre	44
3.15.3.	Después del desastre.....	45
3.16.	Niveles de alerta en caso de emergencia	45
3.16.1.	Alerta Baja	45
3.16.2.	Alerta Media	45
3.16.3.	Alerta Roja	46
3.17.	Evacuación y tipos de evacuación	46
3.17.1.	Evacuación Parcial.....	46
3.17.2.	Evacuación Total	47
3.18.	Planos Generales.....	47
3.18.1.	Plano de riesgos.....	48
3.18.2.	Plano Recursos y vías de escape	49
3.18.3.	Plano externo	49
3.19.	Investigación con visor.....	49
3.19.1.	Difusión del plan	50

3.20.	Prácticas de evaluación	51
3.21.	Definiciones.....	51
4.	Conclusiones y Recomendaciones	54
4.1.	Conclusiones.....	54
4.2.	Recomendaciones.....	55
5.	Bibliografía	56
6.	Anexos.....	57

Índice de ilustraciones

Ilustración 1	Plano de planta Bon Sushi	12
Ilustración 2	Frontis Bon Sushi	13
Ilustración 3	Ubicación Satelital Bon Sushi	14
Ilustración 4	Organigrama BSRS.....	16
Ilustración 5	Etapas del ciclo de manejo de riesgos	31
Ilustración 6	Analisis cualitativo.....	39
Ilustración 7	Planos generales BSRS	47
Ilustración 8	Mapa de riesgos.....	48
Ilustración 9	Mapa de recursos	49
Ilustración 10	Mapa Exterior	49
Ilustración 11	Visor radio de incendio.....	50

Índice de Tablas

Figura 1	12
Tabla 2	12
Tabla 3	12
Tabla 4	13
Figura 5	31
Tabla 6 PRRD incendios estructurales	40
Tabla 7 Alerta y Alarma	41
Tabla 8 comunicación e información a partes interesadas.....	41
Tabla 9 Coordinación durante la crisis.....	42
Tabla 10 Números de emergencias.....	43
Figura 16.....	50

DEFINICIONES

Vulnerabilidad: Características o condiciones que hacen a determinados sujetos de análisis (personas en el centro de trabajo, la infraestructura del centro de trabajo, los servicios, medios de vida o medio ambiente), susceptibles a sufrir trastornos, daños o pérdidas, por el impacto de una de las amenazas mencionadas a las que estén expuestos. (Fuente: Orden de Servicio N° 10, 26-12-2016, ONEMI).

Amenaza: Fenómenos de origen natural (geológico, hidrometeorológico, u otros), biológicos o causados por el hombre (incendios forestales, incendios urbanos, otros), que pudiesen afectar al centro de trabajo. Siendo el término de "amenaza" un símil a la terminología de "peligro" respecto a materias vinculadas a seguridad y salud en el trabajo, considerando que la definición de dicho término, según ISO 45.001:20182, corresponde a "una fuente con un potencial para causar lesiones y deterioro de la salud"

Riesgo: Es la combinación de la probabilidad de que ocurra un evento y el impacto negativo que tendría si ocurriera. En diferentes campos como la seguridad laboral, la gestión de proyectos, la salud pública o las finanzas, el concepto de riesgo se adapta y se define de manera específica según las características y necesidades de cada área.

SIGLAS

BSRS: "Bon Sushi Ranco Spa"

PRRD: Plan de reducción de riesgos de desastres

INTRODUCCIÓN

El fuego, considerado uno de los cuatro elementos esenciales para la vida, desempeña un papel sumamente significativo en nuestra existencia y se manifiesta de múltiples maneras en nuestro entorno cotidiano. Este elemento vital entra en contacto directo con los seres humanos en sus residencias y lugares de trabajo, lo que subraya la importancia de minimizar al máximo los riesgos asociados con su manipulación. Esta precaución no solo resguarda la seguridad de los trabajadores, sino que también preserva la integridad de las infraestructuras laborales. Estos riesgos se abordan con una serie de medidas preventivas, de control y de mitigación, todas ellas meticulosamente especificadas en los planes de emergencia diseñados para cada lugar de trabajo.

En el ámbito de la industria de la comida rápida, la cual ha experimentado una transformación notoria, la cocina adquiere un papel de destacada relevancia. Esta área genera puestos de trabajo que implican un manejo constante de elementos sometidos a altas temperaturas, lo que conlleva un riesgo importante de incendios debido al contacto con materiales fácilmente inflamables. Además el progreso tecnológico en la búsqueda de eficiencia en la cocción de alimentos, mediante dispositivos eléctricos y electrónicos avanzados, también aumenta la probabilidad de incidentes relacionados con incendios de origen eléctrico.

PROBLEMATIZACIÓN

La falta de un plan de emergencia efectivo contra incendios en un establecimiento como Bon Sushi puede tener consecuencias devastadoras para todos los involucrados, desde clientes hasta empleados. Los riesgos y consecuencias asociados con esta falta de preparación son numerosos y alarmantes, puesto que tienen el poder de generar:

Lesiones y pérdida de vidas humanas: La ausencia de un plan de emergencia adecuado podría resultar en retrasos durante la evacuación, aumentando así el riesgo de lesiones graves e incluso la pérdida de vidas humanas. Los clientes y empleados podrían quedar atrapados en el edificio sin un camino seguro para salir.

Pánico y confusión: La falta de orientación y entrenamiento sobre cómo reaccionar en caso de incendio puede generar pánico y confusión entre las personas presentes en el local. Esto no sólo dificultará la evacuación ordenada, sino que también pondría en mayor peligro a todos los presentes.

Daños materiales significativos: Los incendios pueden causar estragos en el edificio y en los activos de la empresa. La atención de un plan de emergencia podría resultar en una respuesta inadecuada, lo que aumentaría la magnitud de los daños materiales y podría llevar a la pérdida total de la propiedad.

Responsabilidad legal: Si se demuestra que la falta de un plan de emergencia contribuyó a lesiones o muertes durante un incendio, la empresa y sus responsables podrían enfrentar demandas legales significativas y graves consecuencias legales.

Daño a la reputación: La falta de preparación ante emergencias, especialmente cuando se trata de la seguridad de clientes y empleados, puede causar un daño irreparable a la reputación de la empresa. Las malas noticias se propagan rápidamente en las redes sociales y podrían afectar negativamente la percepción pública de Bon Sushi.

Sanciones y multas: En muchas jurisdicciones, la falta de un plan de emergencia contra incendios puede dar lugar a sanciones y multas por parte de las autoridades locales. Estas penalizaciones pueden ser financieramente costosas y dañinas para la empresa.

Costos operativos y pérdida de negocio: Un incendio puede resultar en el cierre temporal o permanente del negocio, lo que conlleva pérdidas significativas de ingresos y puestos de trabajo. Además, la recuperación después de un incendio puede ser una tarea costosa y que requiere mucho tiempo.

Para evitar estos riesgos y consecuencias, es imperativo que Bon Sushi implemente y mantenga un plan de emergencia contra incendios efectivo. Este plan debe incluir capacitación regular para empleados, un protocolo de evacuación seguro, una respuesta rápida y efectiva ante situaciones de emergencia. Al hacerlo, no solo se protegerá la vida y la seguridad de las personas, sino que también se resguardará la integridad del negocio y su reputación en el mercado.

Objetivos

Objetivo General

- Proponer plan de contingencia en caso de incendio para el local comercial "Bon Sushi Ranco SPA"

Objetivos Específicos

- Evaluar la infraestructura actual del local comercial "Bon Sushi Ranco SPA" para identificar posibles vulnerabilidades y áreas de mejora en términos de seguridad frente a incendios.
- Identificar y evaluar los riesgos potenciales relacionados con incendios, como fuentes de ignición, almacenamiento de materiales inflamables o sistemas de seguridad insuficientes.
- Proponer soluciones concretas para mitigar los riesgos identificados, como la instalación de sistemas de extinción de incendios, mejoras en la señalización de seguridad y la formación del personal en procedimientos de respuesta a emergencias.

Alcance

Este plan de contingencia aplica a todos los trabajadores, áreas y espacios dentro de las instalaciones de Bon Sushi Rancho Spa, incluyendo las zonas de recepción, cocinas, baños y áreas de relajación enfocándose siempre en disminuir el impacto de una emergencia relacionada a incendios, escapes de gas, origen eléctrico, entre otros.

1. CAPÍTULO 1 ANTECEDENTES GENERALES BON SUSHI

1.1. Historia

Desde su apertura en 2016, el local comercial Bon Sushi se estableció con la noble misión de enriquecer el panorama gastronómico local en el gran concepción, mediante la introducción y promoción de la cocina extranjera. Desde entonces, se ha comprometido fervientemente a elevar los estándares de calidad en cada aspecto de su operación. A lo largo de los años, ha perfeccionado meticulosamente tanto la excelencia de sus productos como la atención personalizada hacia sus apreciados clientes. Este compromiso inquebrantable con la mejora continua ha permitido a Bon Sushi posicionarse como referente en la escena culinaria local y le motiva a seguir innovando y superando expectativas día tras día, lo que ha impulsado considerablemente la cantidad de clientes que normalmente se encuentran dentro de las instalaciones diariamente, por lo que se hace necesario tener en cuenta que bajo situaciones de emergencia de incendio es necesario tener un procedimiento escrito que brinde seguridad tanto a los trabajadores como a los clientes .

1.2. Instalaciones físicas Bon Sushi Ranco Spa

Las instalaciones BSRS cuentan con 1 baño para personal una habitación con casilleros, 2 oficinas/bodegas, una terraza con capacidad máxima de 44 clientes y 2 meseros, cocina equipada para su correcta función con 6 personas, sector de caja. Se encuentra ubicada en la comuna de concepción, específicamente en la calle rengo #11 la cual intersecta con Víctor lamas, actualmente se encuentran contratados 15 trabajadores, de los cuales 6 desempeñan su labor de manera simultánea por cada turno de trabajo, entendiendo que cada jornada laboral se divide en 2 turnos; el turno AM (10:00-18:00 y el turno PM (18:00-00:00) (Ver anexos 6-9).

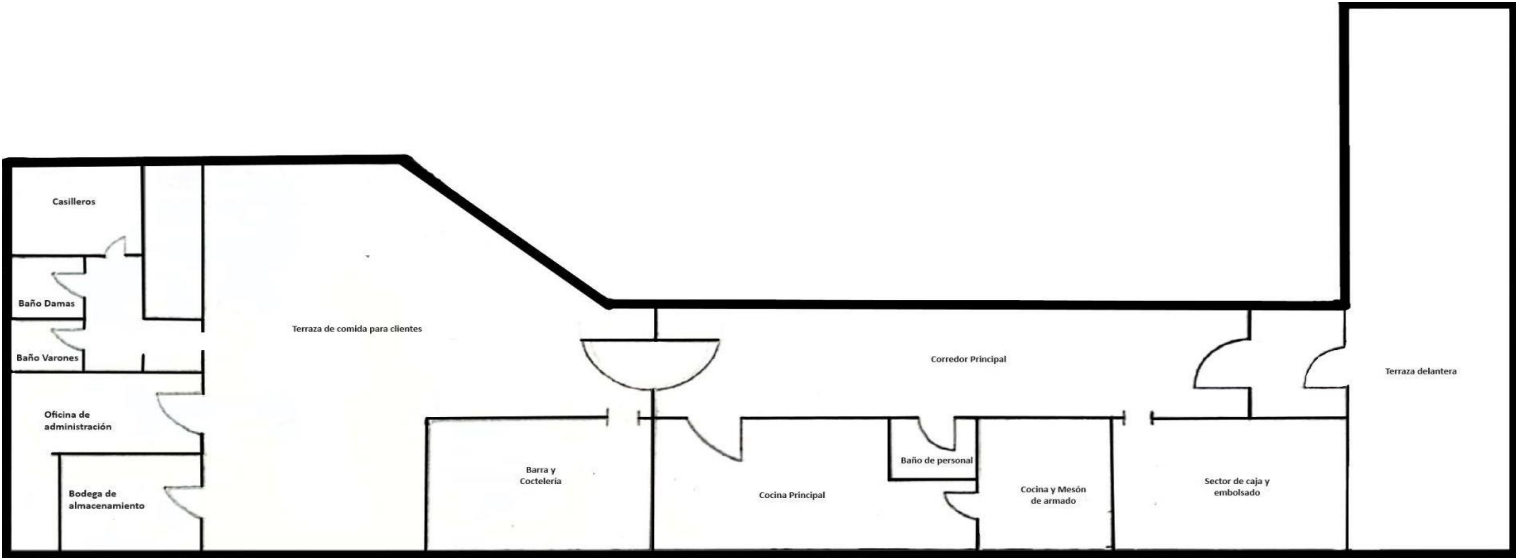


Ilustración 1 Plano de planta Bon Sushi



Ilustración 2 Frontis Bon Sushi

1.3. Ubicación geográfica

Bon sushi ranco spa se encuentra ubicado a un costado del parque ecuador en la comuna de concepción, específicamente en la calle rengo número 11, el local está señalado en la imagen por un icono de ubicación, de color rojo.



Ilustración 3 Ubicación Satelital Bon Sushi

1.4. Roles y funciones

Gerente y Dueño de local:

Entre sus obligaciones fundamentales se encuentra la planificación estratégica, que implica la toma de decisiones clave para el crecimiento y la rentabilidad del negocio. Debe supervisar la gestión financiera, elaborar presupuestos, controlar costos y garantizar el cumplimiento de normativas y regulaciones. Además, es responsable de la contratación, capacitación y gestión del personal, así como de la creación y actualización del menú en colaboración con el jefe de cocina. La promoción y marketing del restaurante, la atención a la calidad y la satisfacción del cliente, así como la resolución de problemas operativos y la adaptación a las tendencias del mercado, completan sus responsabilidades. En conjunto, estas obligaciones son esenciales para mantener un local de sushi exitoso, rentable y orientado al cliente.

Administrador:

El dueño del local desempeña un papel integral en la gestión y dirección de BSRs. Sus responsabilidades incluyen la planificación estratégica, gestión financiera y toma de

decisiones clave para garantizar la rentabilidad y el crecimiento sostenible. Además, supervisa la implementación y cumplimiento de normativas y regulaciones, así como la selección, formación y motivación del personal. El Administrador también es el encargado de la supervisión de operaciones diarias, la calidad de los productos, y la promoción del negocio a través de estrategias de marketing. En resumen, su tarea abarca desde la toma de decisiones estratégicas hasta la supervisión de operaciones cotidianas, con el objetivo de asegurar el éxito y la reputación positiva de BSRS.

Jefe de cocina:

El rol del jefe de cocina en BSRS abarca una serie de responsabilidades cruciales para asegurar la excelencia de los productos y la eficiencia operativa del establecimiento. Es el encargado de diseñar y actualizar platillos innovadores y auténticos que destaquen la oferta gastronómica del restaurante. Además, el jefe debe supervisar la selección y adquisición de ingredientes, estableciendo relaciones sólidas con proveedores para garantizar la frescura y calidad de los insumos. La supervisión directa de la preparación culinaria es esencial, asegurando la consistencia en la presentación y sabor de los platillos mientras se cumplen estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria. La gestión efectiva del personal de cocina, la introducción de técnicas innovadoras, el mantenimiento del inventario completan el conjunto de responsabilidades. En última instancia.

Cocineros:

El cocinero asume un rol fundamental en el proceso productivo, con responsabilidades que influyen directamente en la preparación, calidad y la presentación de los platillos, respetando las técnicas tradicionales y adaptándose a las innovaciones introducidas por el jefe de cocina. Es responsable de mantener la consistencia en la ejecución de los platillos, asegurando que cada pieza de sushi refleje los estándares de calidad establecidos por el establecimiento. Además, debe ser diligente en seguir las normativas de seguridad alimentaria, garantizando prácticas sanitarias impecables durante la preparación. La comunicación efectiva con el equipo de cocina y la capacidad son habilidades de suma importancia en este puesto.

Cajero:

Entre sus responsabilidades clave se encuentra la gestión precisa de transacciones financieras, asegurando la exactitud y seguridad en el manejo de la caja registradora. Debe mantener un profundo conocimiento del menú y promociones actuales para ofrecer información precisa a los clientes y facilitar el proceso de pedido y pago. La interacción cordial con los clientes es esencial, resolviendo consultas y garantizando una experiencia

positiva. La colaboración efectiva con el equipo de cocina y otros miembros del personal es crucial para mantener una comunicación fluida y garantizar la coherencia en la entrega del servicio. Además, se espera que el cajero mantenga un área de trabajo organizada y limpia, contribuyendo así al ambiente general del restaurante. En conjunto, estas obligaciones y responsabilidades son fundamentales para la eficacia operativa y la creación de una experiencia positiva y eficiente para los clientes de BSRS.

Garzón: Desempeña un papel esencial en el servicio al cliente. Esto implica tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, explicar el menú, mantener las mesas limpias y ordenadas, así como procesar los pagos. Además, colabora estrechamente con el equipo de cocina para garantizar que los pedidos sean preparados correctamente y se sirvan puntualmente. En resumen, el garzón se encarga de asegurar que los clientes tengan una experiencia agradable y satisfactoria mientras disfrutan de su comida en el restaurante de sushi.

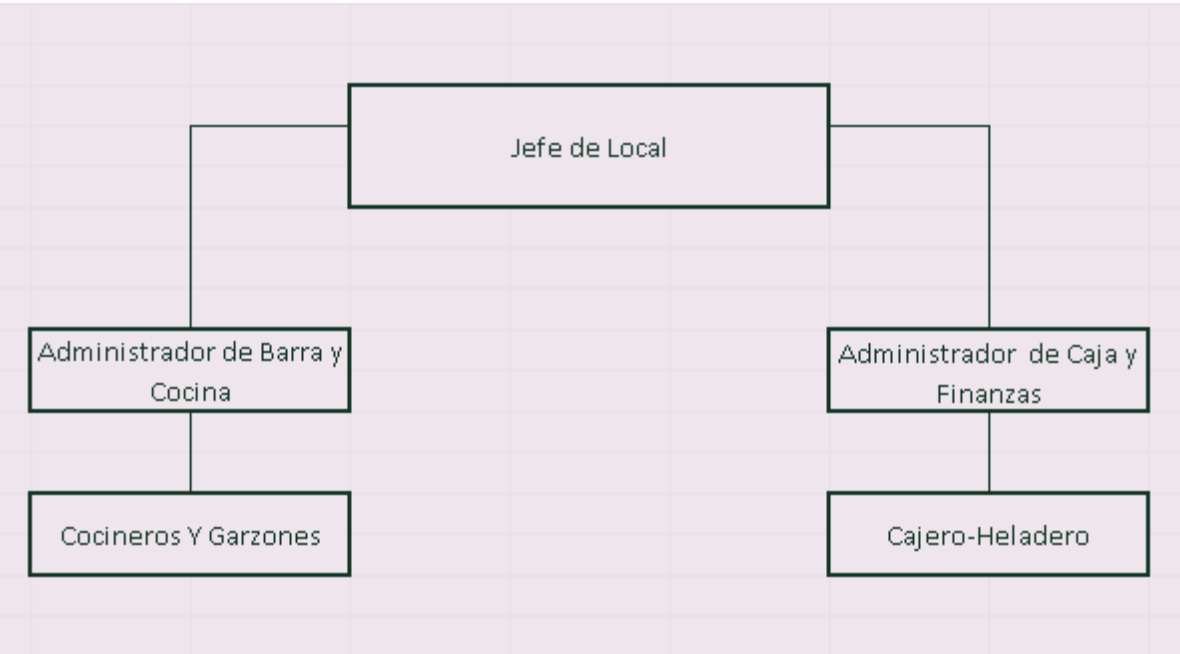


Ilustración 4 Organigrama BSRS

2. CAPITULO 2 MARCO TEÓRICO PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

2.1. Emergencia

Una emergencia, en su esencia, representa un momento de crisis que puede surgir en cualquier lugar y en cualquier momento. Estas situaciones imprevistas, con su potencial peligro latente, abarcan una amplia gama de eventos que pueden variar en su naturaleza y gravedad.

En medio de estas emergencias, la toma de decisiones rápidas y eficientes se convierte en una habilidad esencial. La evacuación de áreas en peligro se convierte en una estrategia vital para preservar la vida y minimizar las pérdidas materiales. Llamar a los servicios de emergencia, como la policía, los bomberos o los servicios médicos, es el primer paso para obtener la asistencia necesaria en el momento crítico, como también no debemos subestimar el valor de los primeros auxilios en una emergencia. Saber cómo administrar los cuidados básicos en una situación crítica puede marcar la diferencia entre una recuperación rápida y complicaciones graves.

En resumen, una emergencia es un recordatorio constante de la fragilidad de la vida y la importancia de estar preparados para afrontar lo inesperado. Requieren respuestas inmediatas y efectivas para prevenir o mitigar riesgos, así como para proteger a las personas y sus posesiones. Cada uno de nosotros tiene la responsabilidad de estar informado y capacitado para actuar en situaciones de emergencia, ya que la rapidez y eficiencia pueden marcar la diferencia en la supervivencia y el bienestar de quienes se ven afectados.

2.2. Triángulo del Fuego

Es un concepto utilizado en la seguridad contra incendios para representar los tres elementos fundamentales necesarios para que ocurra un incendio. Estos tres elementos son:

1. Combustible: Este es el material que puede quemarse. Puede ser sólido, líquido o gaseoso. Ejemplos de combustibles incluyen madera, papel, gasolina, aceite, plásticos, etc.
2. Oxígeno: El oxígeno del aire es necesario para mantener la combustión. Sin oxígeno, la mayoría de los incendios no pueden ocurrir. En general, se necesita un cierto nivel de concentración de oxígeno en el aire para que la combustión sea posible.

3. Calor: El calor es la energía que eleva la temperatura del combustible hasta su punto de ignición. Puede provenir de una fuente externa, como una chispa, una llama, un objeto caliente o una reacción química que genere calor.

2.3. Incendio

Un incendio se define como la combustión no controlada de material combustible, acompañada de llamas, calor y humo, es decir, existe una combustión no controlada de materiales inflamables que producen fuego, calor, humo y una liberación de energía en forma de llamas. En otras palabras, es un proceso de oxidación rápida y exotérmica que involucra la reacción química de un material combustible con el oxígeno del aire, liberando calor y generando productos de combustión, como el humo y las llamas. Los incendios pueden variar en tamaño y magnitud, desde pequeños fuegos en una estufa hasta incendios forestales devastadores o incendios industriales.

Es por esto que tiene una gran importancia saber en qué etapa se encuentra el incendio. Las etapas de un incendio se pueden dividir en cuatro fases distintas, cada una con características específicas. Estas etapas son comunes en muchos incendios y se conocen como la "Curva del Fuego". La cual se divide en 4 etapas:

Encendido

Descripción: Esta es la fase inicial del incendio, donde se produce la ignición del material combustible. Puede ser causado por una chispa, un elemento inflamado o una fuente de calor.

Crecimiento

Descripción: Durante esta etapa, el fuego se expande rápidamente a medida que el calor, los combustibles y el oxígeno están disponibles en cantidades suficientes. La temperatura aumenta y el incendio se vuelve más visible.

Madurez (Desarrollo Pleno)

Descripción: En esta fase, el incendio alcanza su máxima intensidad. Se caracteriza por llamas intensas, altas temperaturas y una rápida propagación del fuego. En este punto, el incendio puede ser más difícil de controlar.

Decadencia

Descripción: En esta etapa, la disponibilidad de combustible, oxígeno o calor puede disminuir, lo que lleva a una reducción en la intensidad del incendio. Pueden aparecer áreas con llamas débiles o sin llama, y el incendio comienza a retroceder.

Es importante señalar que estas etapas proporcionan una visión general del desarrollo típico de un incendio, pero la velocidad y la intensidad pueden variar según diversos factores, como el tipo de combustible, las condiciones ambientales y las acciones de extinción. Además, en situaciones de incendios estructurales, se puede observar una fase de rescate o evacuación, donde la prioridad es la seguridad de las personas antes de abordar la extinción.

2.4. Origen o causas de un incendio

Los incendios en empresas representan una amenaza significativa tanto para la seguridad de las personas como para la continuidad de los negocios. Para comprender mejor las causas y minimizar los riesgos asociados con estos eventos, es esencial profundizar en las principales fuentes de incendios en entornos comerciales. Las fallas eléctricas son una de las principales causas de incendios en empresas. Cortocircuitos, sobrecargas eléctricas y cables desgastados pueden generar chispas y calor, lo que desencadena un incendio. El mantenimiento regular de los sistemas eléctricos y la instalación de dispositivos de protección, como interruptores de circuito y fusibles, son medidas preventivas cruciales.

La maquinaria y los equipos industriales mal mantenidos o defectuosos pueden ser una fuente de incendios. Un mantenimiento programado y la revisión periódica de los equipos pueden ayudar a detectar y corregir problemas potenciales antes de que causen un incendio.

Los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) pueden representar riesgos si no se mantienen adecuadamente. Los filtros sucios o los componentes desgastados pueden provocar sobrecalentamiento. La supervisión regular de estos sistemas es fundamental para prevenir incendios.

El almacenamiento incorrecto de productos químicos, líquidos inflamables y materiales combustibles es una causa común de incendios. Las empresas deben seguir estrictas normas de almacenamiento y etiquetado, además de capacitar a los empleados en la manipulación segura de estos materiales.

Descuido humano: La negligencia, como fumar en áreas no designadas o dejar velas encendidas en oficinas, puede tener consecuencias devastadoras. Promover una cultura de seguridad y la educación constante de los empleados sobre prácticas seguras es esencial para mitigar estos riesgos.

Falta de mantenimiento: La falta de mantenimiento preventivo en sistemas de extinción de incendios, como rociadores y extintores, puede hacer que no funcionen cuando más se necesitan. Las inspecciones regulares y el mantenimiento son cruciales para garantizar su eficacia.

Trabajos de construcción y renovación: Las obras de construcción y renovación pueden aumentar el riesgo de incendios debido a la presencia de herramientas eléctricas, soldadores y materiales inflamables. Establecer protocolos de seguridad y controlar de cerca estas actividades es esencial.

Actividades de soldadura y corte: La soldadura y el corte en caliente pueden generar chispas y calor extremo. Realizar estas tareas en áreas designadas y equipadas con medidas de seguridad adecuadas es fundamental.

Condiciones medioambientales: Las condiciones climáticas extremas, como sequías, vientos fuertes o temperaturas elevadas, pueden aumentar el riesgo de incendios. La prevención incluye la gestión adecuada de la vegetación cercana a las instalaciones y la preparación para emergencias.

Actos intencionados: Los incendios provocados deliberadamente representan una amenaza grave. Establecer medidas de seguridad, sistemas de vigilancia y controles de acceso puede ayudar a prevenir actos criminales.

2.5. Clasificación de Incendios

Los incendios son eventos destructivos que pueden tomar muchas formas y presentar diversos desafíos para su control y extinción. A continuación, profundizaremos en cada una de las principales categorías de incendios:

- Incendios Clase A: Estos incendios, que involucran materiales combustibles sólidos, son una preocupación común en hogares y entornos comerciales. La madera, el papel, el cartón, la tela y el plástico son ejemplos de materiales que pueden arder en incendios Clase A. Para combatirlos, se utilizan métodos tradicionales como el agua y, en algunos casos, espuma. Estos incendios pueden ser especialmente peligrosos debido a su capacidad para propagarse rápidamente.
- Incendios Clase B: Los incendios Clase B involucran líquidos inflamables o combustibles, como gasolina, aceite, pintura y productos químicos. Apagarlos puede ser un desafío, ya que los extintores de agua no son efectivos y pueden empeorar la situación. Se utilizan agentes extintores especiales, como la espuma y el polvo químico seco, para sofocar estos incendios.
- Incendios Clase C: Estos incendios representan un riesgo eléctrico, ya que se producen en equipos eléctricos energizados, como cables, electrodomésticos y dispositivos electrónicos. Es crucial evitar el uso de agentes de extinción conductores de electricidad, como el agua, para prevenir descargas eléctricas. En su lugar, se utilizan extintores de dióxido de carbono (CO₂) o polvo químico seco no conductor.
- Incendios Clase D: Los incendios Clase D involucran metales combustibles, como magnesio, titanio y sodio. La extinción de estos incendios se lleva a cabo utilizando polvos químicos secos especializados diseñados para reaccionar con los metales y sofocar la combustión.
- Incendios Clase K: Este tipo de incendio es común en cocinas comerciales y residenciales, donde se producen incendios en aceites y grasas de cocina a altas temperaturas. Los agentes extintores específicos para incendios Clase K están diseñados para extinguir este tipo de fuegos, ya que pueden resistir la alta temperatura y sofocar las llamas.

- Incendios Forestales: Los incendios forestales se propagan en áreas naturales, como bosques y selvas. Pueden ser desencadenados por condiciones climáticas extremas, actividad humana o rayos. Los incendios forestales pueden ser devastadoras, afectando a la vida silvestre, el medio ambiente y las propiedades, y requieren una respuesta coordinada de bomberos y servicios de emergencia.

- Incendios Estructurales: Estos incendios ocurren en edificios y estructuras, y pueden ser incendios residenciales, comerciales o industriales. La principal preocupación es la protección de vidas y propiedades. La extinción de incendios estructurales a menudo implica el uso de agua a presión y equipos especializados.

- Incendios de Vehículos: Los incendios de vehículos pueden ocurrir en automóviles, camiones, barcos y otros vehículos motorizados debido a problemas mecánicos, colisiones u otros factores. La extinción de estos incendios suele requerir el uso de extintores portátiles y equipos de bomberos.

- Incendios de Gasoductos y Oleoductos: Estos incendios se producen en las redes de transporte de gas y petróleo, y son altamente peligrosos debido a la inflamabilidad de los materiales involucrados. Apagarlos puede ser extremadamente difícil y peligroso, a menudo requiriendo la intervención de equipos especializados y medidas de seguridad.

- Incendios Industriales: Los incendios industriales ocurren en instalaciones de fabricación y plantas industriales, donde una variedad de materiales y equipos especializados pueden estar involucrados. Controlar y extinguir estos incendios puede ser un desafío complejo que requiere una planificación y preparación exhaustivas.

La seguridad y la capacitación son esenciales para responder de manera efectiva a cualquier tipo de incendio y minimizar los daños a la propiedad y la vida humana.

2.6. Normativas y Regulaciones

"Bon Sushi Ranco Spa" debe cumplir con todas las regulaciones y normativas locales, estatales y nacionales relacionadas con la seguridad contra incendios, lo que incluye la instalación de sistemas de detección, extinción y evacuación adecuados, así como la capacitación regular del personal en materia de seguridad.

Las normas que aplican a un plan de emergencia contra incendios en Chile pueden variar según la jurisdicción y el tipo de edificio o instalación, pero generalmente se basan en normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la seguridad contra incendios. Algunas de las normas y regulaciones claves que pueden aplicarse en Chile incluyen:

1. Norma NFPA 101: Esta norma, desarrollada por la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés), establece los requisitos para la seguridad en edificios y estructuras. En Chile, la NFPA 101 puede utilizarse como referencia para la elaboración de planos de emergencia contra incendios.

2. Norma NFPA 10: Esta norma se enfoca en los extintores portátiles y establece los requisitos para su selección, instalación, inspección y mantenimiento. Es importante para garantizar que los extintores estén disponibles y en condiciones de funcionamiento en caso de incendio.

3. Norma NFPA 13: Esta norma se centra en la instalación de sistemas de rociadores automáticos en edificios. Si un edificio cuenta con sistemas de rociadores, esta norma es relevante para su diseño, instalación y mantenimiento.

4. Reglamento de Seguridad Contra Incendios (RSCI): El RSCI de Chile establece los requisitos específicos de seguridad contra incendios que deben cumplir los edificios e instalaciones en el país. Este reglamento incluye disposiciones sobre sistemas de extinción, señalización, rutas de escape, sistemas de alarma y otros aspectos relacionados con la seguridad contra incendios.

5. Norma NCh 1333: Esta norma chilena se enfoca en la señalización de seguridad contra incendios, incluyendo la ubicación y el diseño de las señales de evacuación, extintores, alarmas y otros dispositivos de seguridad.

6. Norma NCh 2369: Esta norma chilena establece los requisitos para la formación de brigadas de emergencia y el plan de emergencia contra incendios en edificios y lugares de trabajo.

7. ISO 45001:2018: Sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Requisitos con orientación para su uso. Esta norma se enfoca en la gestión de la seguridad y la salud en el trabajo y puede ser relevante para la planificación de emergencias en caso de incendio en entornos laborales.

8. ISO 14001:2015: Sistemas de gestión ambiental. Requisitos con orientación para su uso. Aunque está relacionado principalmente con la gestión ambiental, puede ser relevante para la gestión de emergencias ambientales que pueden surgir como resultado de un incendio.

9. Norma Nch Elec. 4/2003: Instalaciones eléctricas de baja tensión Condiciones generales, regula las instalaciones eléctricas de baja tensión en Chile. Establece los requisitos técnicos y las condiciones generales que deben cumplir las instalaciones eléctricas de baja tensión para garantizar la seguridad y la eficiencia en el suministro de energía eléctrica.

10. Ley 21364: Establece el sistema nacional de prevención y respuesta ante desastres, sustituye la oficina nacional de emergencia por el servicio nacional de prevención y respuesta ante desastres.

2.7. Metodología de Aplicación

La metodología de evaluación y procedimientos son entregados por la guía de implementación de la reducción de riesgo de desastres el cual primeramente lleva a cabo un diagnóstico de la situación en la que se encuentra el lugar previo a la implementación del plan entregando las herramientas necesarias para realizar la evaluación para motivos de este plan en si solo serán tomadas en cuentas aquellas herramientas que tenga un enfoque hacia la prevención, combate y planificación en caso de incendio.

La guía indica que es necesario tener mapas que permitan la correcta contextualización y ubicación tanto de las instalaciones como su entorno.

2.8. Prevención, Control Y combate de incendios

La prevención y el combate de incendios son aspectos fundamentales en cualquier entorno, y en un local de comida rápida, la importancia de estas medidas se incrementa

debido a varios factores específicos del negocio vinculados a la temperaturas de los elementos presentes en el proceso productivo que pudiesen generar algún altercado desencadenando finalmente en una emergencia de incendio, es por esto que al igual como es mencionado en la guía de reducción de riesgos de desastres se debe realizar acciones antes ,durante y después de cada incidente las cuales son:

La evaluación de riesgos y la implementación de medidas preventivas contra incendios desempeñan un papel crucial en la seguridad de cualquier establecimiento. En este contexto, se torna esencial realizar una evaluación exhaustiva de los posibles riesgos presentes en el local, con un enfoque especial en la identificación de fuentes de incendio como los equipos de cocina, sistemas eléctricos y conductos de ventilación. Esta identificación detallada permite la elaboración de un plan estratégico para mitigar eficazmente los riesgos identificados, priorizando las áreas de mayor vulnerabilidad.

Además, el mantenimiento preventivo y periódico de todos los equipos de cocina y sistemas eléctricos se revela como una práctica fundamental. Este mantenimiento abarca desde la limpieza regular de freidoras, parrillas, campanas extractoras, hasta la inspección de cables eléctricos, interruptores y enchufes. La capacitación del personal es igualmente imperativa, especialmente en lo que respecta a la manipulación segura de aceite caliente. Se hace hincapié en la correcta aplicación de técnicas para verter y escurrir el aceite, así como en el apagado adecuado de los equipos de cocina, contribuyendo significativamente a la prevención de posibles incidentes.

En el ámbito del equipamiento y suministros de emergencia, la presencia estratégica de extintores de incendios de tipo ABC se considera esencial. No solo se trata de contar con estos dispositivos, sino de capacitar al personal en su correcto uso, brindándoles la habilidad de identificar el tipo de extintor apropiado para distintas clases de fuego. Además, la incorporación de mantas ignífugas en áreas donde se maneja aceite caliente se convierte en una medida de suma importancia. Capacitar a los trabajadores para utilizar estas mantas de manera efectiva, especialmente en la extinción de incendios en sartenes o freidoras, complementa las acciones preventivas.

En el ámbito de la planificación de evacuación, la elaboración de un plan claro y comprensible se posiciona como una prioridad. Este plan debe incluir diagramas detallados del local con rutas de escape claramente marcadas y señalizaciones de salida. Asimismo, la realización de prácticas de evacuación regulares con todo el personal asegura un conocimiento profundo de las rutas de escape y de los puntos de encuentro fuera del edificio, fortaleciendo así la preparación ante situaciones de emergencia.

En situaciones de combate de incendios, el entrenamiento del personal cobra vital importancia. La capacitación en el uso adecuado de extintores de incendios y mantas ignífugas se convierte en un componente esencial, respaldado por la realización de simulacros de incendio que permiten al personal poner en práctica sus habilidades adquiridas. La priorización de la seguridad personal en incendios pequeños y controlables se instaure como un principio fundamental, instando al personal a evaluar la situación y actuar de manera segura.

En términos de comunicación de emergencia, establecer un procedimiento claro para que los empleados llamen a los servicios de emergencia en caso de incendio se vuelve imperativo. Designar a una persona responsable de realizar esta llamada y asegurarse de que tengan acceso a los números de emergencia pertinentes completa esta medida.

El mantenimiento y la revisión continua de las medidas adoptadas se presentan como elementos clave en la gestión de la seguridad contra incendios. Inspecciones regulares de seguridad, incluyendo la revisión de sistemas de detección de humo, alarmas de incendio, extintores y salidas de emergencia, garantizan la efectividad de las medidas implementadas. La capacitación continua del personal para mantenerlos actualizados sobre los procedimientos de seguridad y las mejores prácticas refuerza aún más la preparación del equipo frente a posibles contingencias.

El cumplimiento de las regulaciones locales y normativas de seguridad contra incendios es un compromiso ineludible. Esto puede involucrar inspecciones regulares por parte de las autoridades de bomberos locales, subrayando la importancia de estar al día con los requisitos legales para garantizar un ambiente seguro.

Sensibilizar y comunicar eficazmente las medidas de seguridad es esencial para crear un entorno de trabajo y atención al cliente seguro. La colocación de carteles visibles en el local informa a los clientes sobre los procedimientos de evacuación y seguridad en caso de incendio, mientras que anuncios periódicos refuerzan la importancia de seguir las instrucciones en caso de emergencia. Fomentar una cultura de seguridad entre los empleados, alentándolos a ser proactivos en la prevención de incendios y a mantener una actitud vigilante en todo momento, contribuye a fortalecer la conciencia y el compromiso con la seguridad.

2.9. Extintores

Un extintor es un dispositivo portátil utilizado para apagar incendios pequeños o en su etapa inicial, La estructura física de un extintor típico consta de varios componentes clave:

Cilindro: Es el cuerpo principal del extintor y generalmente está hecho de acero o aleaciones de aluminio para resistir la presión interna. El cilindro contiene el agente extintor y está diseñado para soportar la presión generada cuando se libera el agente.

Válvula: La válvula se encuentra en la parte superior del cilindro y se utiliza para controlar la liberación del agente extintor. Puede ser una válvula de activación manual o una válvula automática que se activa cuando se presiona la palanca del extintor.

Manija o palanca: La manija o palanca se encuentra en la parte superior del extintor y se utiliza para activar el dispositivo. Cuando se aprieta la manija, se abre la válvula y permite que el agente extintor salga a través de la boquilla.

Boquilla: La boquilla es la parte delantera del extintor por donde sale el agente extintor. La forma y el diseño de la boquilla pueden variar según el tipo de extintor y el agente extintor utilizado.

Agente extintor: El agente extintor es el material químico o agente físico que se utiliza para apagar el fuego. Los tipos más comunes de agentes extintores incluyen agua, espuma, polvo químico seco, dióxido de carbono (CO₂) y halón, entre otros. El tipo de agente extintor varía según el tipo de fuego que se pretende extinguir.

Indicadores y etiquetas: Los extintores suelen llevar etiquetas o indicadores que proporcionan información importante, como el tipo de agente extintor, la capacidad del extintor, las instrucciones de uso y las precauciones de seguridad.

Es importante entender cómo utilizar correctamente un extintor y qué tipo de agente extintor es adecuado para diferentes tipos de fuegos. Además, los extintores deben mantenerse regularmente y recargarse según las recomendaciones del fabricante y las regulaciones locales para asegurar su eficacia en caso de emergencia.

2.10. Tipos de extintores

En Chile, los extintores se clasifican según el tipo de fuego que pueden apagar. La selección del extintor adecuado depende del tipo de incendio que puedas enfrentar. Los tipos de extintores más comunes en Chile se basan en la clasificación de fuegos de acuerdo con la norma NFPA 10 (National Fire Protection Association), que utiliza letras y números para identificar los tipos de fuego y los extintores adecuados:

Clase A: Fuegos de materiales combustibles sólidos, como madera, papel, tela y cartón. Estos extintores suelen llevar una etiqueta con la letra "A". Puedes seleccionar un extintor Clase A para estos tipos de fuego.

Clase B: Fuegos de líquidos inflamables o gases inflamables, como aceite, gasolina, pintura y productos químicos. Los extintores para esta clase suelen llevar la letra "B".

Clase C: Fuegos que involucran equipos eléctricos energizados, como cables, enchufes y aparatos electrónicos. Los extintores para esta clase suelen llevar la letra "C". Es importante que estos extintores no sean conductores eléctricos para evitar riesgos eléctricos.

Clase D: Fuegos que involucran metales combustibles, como magnesio, titanio, sodio y potasio. Los extintores para esta clase suelen llevar la letra "D". Estos extintores son menos comunes y se utilizan principalmente en entornos industriales específicos.

Clase K: Fuegos de aceites y grasas de cocina, comunes en cocinas comerciales. Los extintores para esta clase suelen llevar la letra "K". Son adecuados para restaurantes y cocinas industriales.

Al seleccionar un extintor en Chile, debes tener en cuenta el entorno en el que se utilizará y el tipo de fuego más probable. En la mayoría de los casos, se recomienda tener extintores de Clase ABC, ya que pueden utilizarse en una amplia gama de situaciones. Asegúrese de que el extintor esté certificado por una entidad autorizada y que se encuentre en buen estado de funcionamiento. Además, es fundamental capacitar a las personas en su uso adecuado y fomentar la conciencia sobre la seguridad contra incendios.

En conclusión del capítulo, la seguridad contra incendios se erige como un esfuerzo conjunto que involucra a todos los niveles del establecimiento. Mantener una comunicación abierta sobre la seguridad y revisar y actualizar periódicamente el plan en

función de la evolución de las operaciones y las condiciones del local se presenta como una práctica imprescindible. La seguridad del personal y de los clientes debe ser una prioridad constante, y la implementación de medidas preventivas y protocolos de emergencia detallados contribuye significativamente a garantizar un entorno seguro y protegido.

2.11. Guía para la implementación del plan para la reducción del riesgo de desastres en centros de trabajo.

Esta guía entrega las directrices necesarias para realizar una correcta evaluación del lugar de trabajo en el que se busca implementar un plan de emergencias, además contiene variadas herramientas que facilitan el proceso de creación de el plan en sí, Lo Primero que debe ser tomado en consideración para el inicio de la creación de el plan es que el documento entrega una serie de principios que facilitaran el cumplimiento de las necesidades de el plan, los cuales son:

Artículo 4.- PRINCIPIOS EN LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES. Se establecen como principios generales de ordenación del Sistema los que siguen:

a) Principio de Prevención: implica atender, gestionar y reducir los factores subyacentes del riesgo de desastres por parte del Sistema que esta ley establece. De conformidad con este principio, deberán elaborarse modelos de gestión prospectiva del riesgo por parte del sector público y privado.

b) Principio de Apoyo Mutuo: requiere que todos los componentes del Sistema, sean públicos o privados, y la comunidad organizada, aporten colaborativamente sus competencias y capacidades en aquellas fases del ciclo del riesgo de desastres en que tengan responsabilidades establecidas, en pos de reducir el riesgo de desastres y limitar sus impactos.

c) Principio de Coordinación: la Gestión del Riesgo de Desastres depende de mecanismos de coordinación dentro y a través de los componentes del Sistema en todos sus niveles. Requiere de un compromiso absoluto de todos los organismos del Estado, de naturaleza ejecutiva y legislativa, así como de la sociedad civil, para articular responsabilidades que aseguren complementariedad, coordinación y confianza entre todos los integrantes del Sistema.

d) Principio de Transparencia: el Sistema será inclusivo, informado y orientado hacia todas las fases del ciclo del riesgo de desastres, de modo que permita el intercambio y diseminación de datos e información entre todos los integrantes del Sistema, de manera accesible, actualizada y comprensible, cuyo fundamento sea basado en la ciencia y complementado por el conocimiento tradicional, en conformidad con lo establecido en las leyes. Además, el Sistema promoverá el conocimiento de los instrumentos de gestión y de los protocolos de actuación celebrados con los integrantes del Sistema.

e) Principio de Participación: el Sistema debe reconocer, facilitar y promover la participación de la sociedad civil organizada, incluyendo al voluntariado, en el proceso de Gestión del Riesgo de Desastres.

f) Principio de Escalabilidad: es la utilización o movilización gradual y escalonada de capacidades humanas, técnicas y materiales desde el nivel comunal, provincial, regional, nacional e internacional, respectivamente, con el objetivo de satisfacer las necesidades que surjan en cada una de las fases del ciclo del riesgo de desastres.

g) Principio de Oportunidad: toda institución o entidad, sea pública o privada, deberá actuar en el momento propicio en cada fase del ciclo del riesgo de desastres, de acuerdo con las responsabilidades establecidas para cada una de ellas.

GUIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN PARA LA REDUCCIÓN DEL RIESGOS DE DESASTRES, PLATAFORMA NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES (RRD) GOBIERNO DE CHILE Marzo, 2020.

2.12. Etapas del ciclo de manejo del riesgo

1. Fase de Mitigación: comprende las medidas dirigidas a reducir los riesgos existentes, evitar la generación de nuevos riesgos y limitar los impactos adversos o daños producidos por las amenazas.

2. Fase de Preparación: implica las capacidades y habilidades que se desarrollan para prever, responder y recuperarse de forma oportuna y eficaz de los impactos de amenazas inminentes o emergencias.

La Alerta constituye una etapa de la Fase de Preparación y consistirá en un estado de monitoreo y atención permanente; a la vez que será un estado declarado cuando se advierte la probable y cercana ocurrencia de un evento adverso, con el fin de tomar precauciones y difundirlas.

3. Fase de Respuesta: corresponde a las actividades propias de atención de una emergencia, que se llevan a cabo inmediatamente después de ocurrido el evento. Tienen por objetivo salvar vidas, reducir el impacto en la comunidad afectada y disminuir las pérdidas.

4. Fase de Recuperación: acciones que tienen por objeto el restablecimiento de las condiciones normales de vida mediante las etapas de rehabilitación y reconstrucción de la zona afectada, y evitar la reproducción de las condiciones de riesgo preexistentes. De este modo, las etapas en la Fase de Recuperación son las siguientes:
5. Rehabilitación: consiste en la recuperación, a corto plazo, de los servicios básicos y el inicio de la reparación del daño físico, social, ambiental y económico de la zona afectada, durante el período de transición comprendido entre la culminación de las acciones de respuesta y el inicio de las acciones de reconstrucción.
6. Reconstrucción: consiste en la reparación o reemplazo, a mediano y largo plazo, de la infraestructura dañada, y la restauración o perfeccionamiento de los sistemas de producción. Esta etapa no es materia de esta ley.

GUIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN PARA LA REDUCCIÓN DEL RIESGOS DE DESASTRES, PLATAFORMA NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES (RRD) GOBIERNO DE CHILE Marzo, 2020.

A continuación se representa gráficamente las etapas del ciclo de manejo del riesgo y la dirección en que este se lleva a cabo:



Ilustración 5 Etapas del ciclo de manejo de riesgos

Figura 5

Artículo N°184 y 184 bis del Código del Trabajo; artículos N°3, N°37, N°44D.S.594/99 de MINSAL; artículo N°9 D.S76/2007 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Título XIII D.S.43/2016 de MINSAL, Ley N°20.564 Ley Marco de los Bomberos de Chile.

2.13. Metodología AIDEP

Esta metodología permite reunir información acerca de las emergencias anteriores, es por esto que está confeccionada para ser aplicada en las medidas preventivas, es decir, antes de que ocurra la emergencia, es de suma importancia que estas investigaciones se lleven a cabo por el comité encargado de la prevención en conjunto con los trabajadores de todas las áreas presentes en el local.

La palabra AIDEP es un acróstico, vale decir, está formada por la primera letra de cada una de las cinco etapas a cumplir, las cuales son:

2.13.1. Análisis Histórico

Se debe determinar si el centro de trabajo o su entorno fueron afectados por emergencias, desastres o catástrofes en el pasado), debe responder a la pregunta ¿sufrieron lesiones los trabajadores(as), o se vio afectado el centro de trabajo?

Investigación: Es necesario realizar una búsqueda de aquellas amenazas que pudiesen afectar a el local comercial ,para esto la guía nos entrega un link que es trabajado en conjunto con el gobierno nacional, para esto pone a disposición un buscador de amenazas como herramienta <http://www.onemi.cl/chile-preparado/> , además es necesario identificar los recursos con los que se cuenta para responder frente a una situación de emergencia, así como las vulnerabilidades que pudiesen generar debilidad en la respuesta.

2.13.2. Definición de prioridades

En base a los análisis e información reunida en el punto anterior es posible generar criterios para priorización de medidas de control, esto tomando en cuenta que debe priorizarse las que tengan afectación o potencial de dañar la salud o integridad física de los trabajadores, por consiguiente deben ser controlados las amenazas asociados a pérdidas materiales y estructurales. Finalmente aquellas amenazas que puedan comprometer el correcto flujo del proceso productivo.

2.13.3. Elaboración de mapa de riesgo

Es necesario confeccionar el mapa o plano de ubicación de la empresa, con su entorno próximo en el cual se especifican las amenazas y recursos que pudiesen aparecer y afectar en la interacción con las empresas vecinas, es decir riesgos de distintos orígenes, además de los recursos que entregan prestaciones en caso de enfrentar algún peligro, por ejemplo bomberos, carabineros y otras entidades de servicio para responder ante una emergencia.

A continuación, es necesario elaborar un mapa detallado que incluya los riesgos y recursos presentes dentro de la empresa. Esto abarca áreas como los puntos de almacenamiento de combustibles, ubicación de escaleras, posibles fuentes de ignición, rutas de evacuación, sistemas de extinción de incendios tanto húmedos como secos, ubicación de extintores, así como las salidas de emergencia, entre otros elementos relevantes.

2.13.4. Planificación para la reducción del riesgo de desastres

Las "Acciones, iniciativas o trabajos" mencionados en el documento "Consolidado de medidas de control" deben ser detallados de acuerdo con la prioridad asignada en la tabla "Lista de Medidas según prioridad" (Anexo N°1). Cada acción debe ser asignada a un responsable para su ejecución, con una fecha de inicio y un plazo definido para la implementación, además de especificar si requiere financiamiento. Una vez vencido el plazo para cada medida, el coordinador del plan debe asegurar la correcta ejecución, registrarla en la "Lista de Medidas" y presentar informes a la Gerencia General o Alta Dirección. Posteriormente, se procederá a la Etapa 2, que consiste en la planificación de la respuesta frente a los riesgos residuales.

2.14. Metodología Acceder

2.14.1. Alerta y alarma

Alerta es la señal que advierte de algo que puede ocurrir o se encuentra en evolución.

- Alertas Internas son proporcionadas por los trabajadores.
- Alertas Externas las entregarán personas o instituciones ajenas al centro de trabajo (ej: bomberos).
- Alertas de Origen Natural, son generadas por el propio evento natural que por lo general tienen un gran sonido y capacidad de destrucción y propagación.

En el Plan de Respuesta, se requiere establecer el método mediante el cual los empleados(as) emitirán una alerta interna. También debe especificarse quiénes serán los trabajadores que deben saber que son responsables de monitorear eventos o circunstancias externas que requieran atención, comunicar internamente las alertas externas. Además, se debe detallar el protocolo a seguir frente a alertas relacionadas con eventos de origen

Alarma

Es aquella que nos indica que debemos actuar bajo las indicaciones del plan de emergencia.

La activación de la alarma será ejecutada principalmente por la persona que se mantenga monitoreando la evolución del siniestro, quien determinará la necesidad de hacerlo de acuerdo con lo establecido en el plan de emergencias. Es imperativo que dicho plan especifique el medio utilizado para comunicar la alarma, asegurándose de que la transmisión sea clara y brinde una cobertura óptima, en concordancia con las características particulares de la instalación.

Es crucial tener en cuenta la posibilidad de que existan trabajadores en el entorno laboral que puedan enfrentar dificultades para recibir o interpretar ciertos tipos de alarmas. Por lo tanto, el plan de emergencias deberá ser diseñado de manera inclusiva, considerando diversas capacidades y asegurando que la señalización y los medios de comunicación de emergencia sean accesibles para todos los miembros del personal. La efectividad de la alarma radica no solo en su pronta activación, sino también en la comprensión inmediata por parte de todos los destinatarios, garantizando así una respuesta eficiente ante situaciones críticas.

2.14.2. Comunicación e información

El término "comunicación" se refiere a un proceso de intercambio de mensajes en un código específico, con retroalimentación, a través de un canal designado. En contraste, la "información" se relaciona con la transmisión de datos o antecedentes sin necesidad de retroalimentación. La comunicación establece una cadena que facilita la entrega de avisos oportunos sobre situaciones o hechos específicos, ya sea en desarrollo o ya ocurridos. Este proceso es cíclico y puede seguir una dirección ascendente o descendente.

2.14.3. Coordinación

La coordinación implica lograr armonía entre los elementos generados en una situación particular, especialmente en situaciones de emergencia. Se fomenta el trabajo en equipo, estableciendo roles específicos para cada individuo en caso de una emergencia.

2.14.4. Evaluación preliminar

La evaluación primaria se basa en la información obtenida a través del método AIDEP, donde se realiza una valoración de las consecuencias de la emergencia. Se busca responder preguntas clave como ¿Qué sucedió?, ¿Qué resultó dañado?, y ¿Cuántas personas resultaron afectadas? En esta etapa, se analizan diferentes aspectos, como tipos de emergencias, daños causados, necesidades de las personas y capacidad de respuesta.

2.14.5. Decisión

Las decisiones se toman de acuerdo con los daños y las necesidades identificadas durante la evaluación primaria. Esto puede implicar asignar tareas, reubicar o trasladar personas, asignar recursos según las necesidades y reiniciar procesos laborales, entre otras medidas.

2.14.6. Evaluación secundaria

La evaluación secundaria busca obtener información más detallada sobre las repercusiones de los fenómenos no deseados que han afectado o aún afectan a la unidad de trabajo. Dependiendo de la magnitud de la emergencia, esta evaluación puede incluir un seguimiento de los efectos adversos y el análisis de los recursos necesarios.

2.14.7. Readecuación del plan

Esta fase, a cargo del comité de seguridad, se centra en aprender de las experiencias para establecer medidas correctivas y evitar la repetición de errores anteriores. La readecuación del plan se basa en los antecedentes recopilados durante las emergencias, asegurando que sean fidedignos para proporcionar una visión objetiva de los hechos. Se procede a un análisis y se formulan recomendaciones para mejorar el sistema de respuesta.

3. CAPÍTULO 3 PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE EMERGENCIA DE INCENDIO

3.1. Introducción

En el entorno dinámico de un local de comida rápida, la seguridad y el bienestar de clientes y empleados son de máxima importancia. La posibilidad de enfrentar un incendio es una realidad que no se puede ignorar, y la respuesta efectiva ante esta emergencia es esencial para minimizar riesgos y proteger vidas y propiedades. Este plan de emergencia ha sido diseñado meticulosamente para ofrecer una guía clara y eficaz en caso de incendio en nuestro establecimiento de comida rápida. Al seguir estos protocolos, no solo buscamos cumplir con las regulaciones de seguridad, sino también garantizar la tranquilidad y la seguridad de todos los que interactúan con nuestro negocio. Este plan abarca desde la prevención hasta la evacuación y la comunicación efectiva, asegurando que estemos preparados para afrontar cualquier situación de manera proactiva y profesional. La colaboración activa de todos los miembros del equipo es fundamental para la ejecución exitosa de este plan, y la capacitación regular garantizará una respuesta rápida y coordinada ante cualquier emergencia de incendio. La seguridad es nuestra prioridad, y este plan establece los cimientos para crear un entorno de trabajo y servicio que sea seguro, resiliente y confiable en todo momento.

3.2. Objetivo General

Proporcionar un conjunto de directrices e información destinadas a la implementación de procedimientos lógicos, técnicos y administrativos estructurados, de esta manera facilitar respuestas rápidas y eficientes en caso de una emergencia por incendio

3.3. Objetivos Específicos

- Difundir el programa de contingencia entre los empleados.
- Establecer los protocolos a seguir en caso de una situación de incendio.
- Reducir al mínimo las lesiones que puedan afectar al personal y visitantes.
- Establecer de la manera más concisa posible y contemplar, clara y objetivamente, las atribuciones y responsabilidades de las personas involucradas en una situación de emergencia.
- Minimizar los daños económicos que puedan ocurrir al establecimiento y sus instalaciones.

- Asignar funciones específicas que deberán cumplir el personal del Centro ante una situación de emergencia.
- Contar con procedimientos claros, aplicables y conocidos por todos los empleados del establecimiento, ante una emergencia.

3.4. Diagnóstico y evaluación de Bon Sushi Ranco Spa

El diagnóstico se ha realizado utilizando las herramientas proporcionadas por la guía de implementación del PRRD. No obstante, con el fin de mejorar la presentación y contextualización de este documento, se han expresado los resultados de diversas maneras. Por este motivo, se adjuntan los anexos al final del documento (1-4)

3.5. Análisis Histórico

Hasta la fecha no se han encontrado siniestros de incendio significativos, sin embargo han habido distintos tipos de amagos de incendios y además emergencias de tipo natural que pudieran dar paso a un inicio de incendio estructural en las instalación de BSRS como ,incendios forestales cercanos, choque de alumbrado público con escape de electricidad y amago de incendio.

Incidente N°1

Fecha: 31 Enero 2018

Amenaza: Incendio

Evento: Incendio forestal cerro caracol

Daños: consumo de vegetación (1,5 hectáreas)

Fuente: Registro Histórico incendios forestales, Conaf

Incidente N°2

Fecha: 5 marzo 2019

Amenaza: Accidente de tránsito

Evento: Accidente de tránsito en intersección de calles Cochrane y rengo

Daños: corte de luz y detención de proceso productivo

Fuente: administrador de turno en curso

Incidente N°3

Fecha: 6 de agosto 2023

Amenaza: incendio

Evento: Sobre calentamiento en caja de disyuntores

Daños: Corte de luz y detención de proceso productivo, Cables se ven afectados por quemaduras.

3.6. Investigación y definición de prioridades en medidas de control para incendio estructural

En la gestión del riesgo es necesario saber la probabilidad de que ocurra un evento, en este caso un incendio estructural, esto se lleva cabo observando la cantidad de veces que se ha generado en años anteriores o incidentes que pueden finalmente desencadenar un incendio estructural, además gracias a en la etapa de diagnóstico de la guía de implementación se permite obtener las vulnerabilidades que se tiene en el centro de trabajo, lo cual nos ayudará a saber qué consecuencias podrían generarse en caso de incendio estructural, en base a esto se puede evaluar el riesgo cuantitativamente o cualitativamente con la siguiente fórmula:

Riesgo = Probabilidad del evento * Impacto del evento

3.7. Análisis de vulnerabilidad

El correcto orden de priorización es:

- 1. Afectación a los trabajadores
- 2. Compromiso estructural
- 3. Afectación a la continuidad del negocio

Amenaza	Frecuencia	Vulnerabilidad	Consecuencia	Riesgo
Incendio estructural	Bajo	➤ Puertas Abren en su mayoría en la dirección contraria a la evacuación, ➤ Mejorable presión de agua. ➤ Ausencia de un sistema automático de detección y alarma de incendio ➤ Capacidad de extintores deficiente según áreas de su respectivo empleo. ➤ Presencia de mesas y carteles en vías de escape.	Alta	Medio

Tabla 1 Vulnerabilidades del centro de trabajo

3.8. Análisis Cualitativo

VULNERABILIDAD (consecuencia) AMENAZA (probabilidad)	BAJO Evento que no ha generado ni podría provocar lesiones incapacitantes.	MEDIO Evento que ha generado o podría provocar lesiones o enfermedades con incapacidad temporal	ALTO Evento que ha generado o podría provocar lesiones graves o enfermedades con resultado de muerte
ALTO Más de una vez en el año o por lo menos una vez en un período de 1 a 3 años.			
MEDIO Por lo menos una vez en un período de tiempo entre 3 y 5 años.			
BAJO Al menos una vez en un período de tiempo superior a 5 años			Incendio Estructural

Ilustración 6 Analisis cualitativo

El evento no se ha generado dentro del establecimiento en los últimos 5 años, sin embargo se hubo un recalentamiento con aumento de temperatura en disyuntores, lo que nos indica que podría ocurrir un incendio de origen eléctrico, esto podría generar Daños materiales, humanos y Ambientales por lo que finalmente el riesgo de incendio estructural es clasificado en el nivel medio.

3.9. Plan de reducción del riesgo de desastres para incendios estructurales

A continuación se presentan las medidas a tomar en base a las vulnerabilidades encontradas en el centro de trabajo, sus plazos y respectivos costos operacionales.

Actividad	Plazo de ejecución	Responsable de ejecución	Fecha verificación	Responsable verificación	Presupuesto
Reinstalación de puertas para facilitar el acceso a vías de evacuación	marzo 2024	Maestro carpintero frecuente	Abril 2024	Administrador de barra	\$400.000
Gestionar aumento de caudal de agua con compañía ESSBIO	marzo 2024	Trabajador de ESSBIO	Abril 2024	Jefe de local	\$0
Instalación sistema automático de detección de incendios	Abril 2024	Trabajador de (HABBITISMO)	mayo 2024	Jefe de local	1.300.00
Compra de extintores	Febrero 2024	Administrador de caja	Marzo 2024	jefe de local	1.000.000
Orden y optimización vías de evacuación	Febrero 2024	Maestro de limpieza	marzo 2024	Administrador de caja	\$ 200.000

Tabla 6 PRRD incendios estructurales

3.10. Alerta y Alarma

Alerta Interna	responsable: Administrador de turno	como se dará : comunicación oral directa entre administrador y trabajadores	cuando se dará: cuando este pueda ser controlado por medios internos
----------------	-------------------------------------	---	--

Alerta Externa	coordinador: cajero	Cómo se dará: vía llamado telefónico a Bomberos.	cuando se dará: cuando este no pueda ser controlado por medios internos
Alarma	Cajero	Timbre ,Luz	Cuando se presente una situación de emergencia

Tabla 7 Alerta y Alarma

3.11. **Comunicación e información a partes interesadas**

Parte interesada	¿Quién comunica?	se	¿Cómo se dará?	¿cuándo se dará?
Tatoo	Administrador caja	de	vía telefónica	cuando las instalaciones estén en riesgo
Helados	Administrador caja	de	Vía telefónica	cuando las instalaciones estén en riesgo
Liceo técnico Femenino	Administrador caja	de	Vía telefónica	Cuando las instalaciones estén en riesgo

Tabla 8 comunicación e información a partes interesadas

3.12. Coordinaciones durante la crisis

Encargado de dirigir evacuación	Área a su cargo	Identificación de la zona de seguridad a la cual se dirigirá	Cantidad de personas que guiara
Administrador de caja	Caja y cocina	Zona de seguridad según plan de escape	2 trabajadores Cantidad de clientes que se encuentren en el local (1-40)
Administrador de barra	Barra y mezas	ZONA de seguridad según plan de escape	5 trabajadores Clientes que se encuentren en el área (1-5)
Área /proceso	Responsable	Acción a realizar antes de abandonar área	Equipo /Maquinaria
Cocina	Jefe de cocina	Cortar gas	Freidora y calefont
Barra	Garzón	Asegurar puertas de gabinete de licores	Gabinete
Caja	Cajero	Cortar electricidad de local en su totalidad	Disyuntores/automáticos

Tabla 9 Coordinación durante la crisis

3.13. Contactos en caso de Emergencia

Organismo	Tipo de centro	Nombre	Contacto
Bomberos	2ºCompañía de bomberos	Felipe Meneses Villarroel	+56988124567
Salud	SAR/Urgencias	Víctor Manuel Fernández	412721360
Carabineros	Comisaría	-----	412141035

Tabla 10 Números de emergencias

----- El establecimiento no tiene denominación

3.14.Organización de Bon Sushi y el comité ante emergencias de incendio

El comité de emergencia en caso de incendio en el local bon sushi está constituido por los siguientes cargos:

- Jefe de local
- Administrativo de Barra y cocina
- Administrativo de Caja y finanzas

3.15.Funciones del comité

3.15.1. Antes del desastre

- Garantizar la presencia del Plan de Contingencia en caso de incendio en Bon sushi.
- Actualizar de manera constante el Plan de Contingencia contra incendios, incorporando mejoras basadas en evaluaciones de simulacros.
- Organizar y llevar a cabo ejercicios de evacuación, al menos una vez al año en el establecimiento.
- Difundir el Plan de Contingencia del establecimiento comercial en distintos niveles.
- Formación del personal para hacer frente a situaciones de emergencia y desastre.

3.15.2. Durante el desastre

- Evaluar y sugerir acciones encaminadas a prevenir un riesgo adicional dentro de una emergencia ya declarada.

- Comunicar a la comunidad, personal de trabajo y público en general sobre la condición del establecimiento afectado por la emergencia.
- Asistir a los trabajadores del local Bon sushi en las medidas necesarias a adoptar frente a una emergencia.

3.15.3. Después del desastre

- Analizar los impactos que experimentó el establecimiento comercial a raíz de la emergencia o desastre.
- Examinar la puesta en acción del Plan de Contingencia de Bon Sushi en respuesta a la emergencia.
- Realizar ajustes al Plan de Contingencia debido a la reciente situación de emergencia, con el objetivo de mejorar la capacidad de respuesta frente a futuros desastres

3.16. Niveles de alerta en caso de emergencia

3.16.1. Alerta Baja

Situación de precaución inicial.

Acciones Recomendadas: Revisar y tener a mano el Plan de Emergencia. Verifique la disponibilidad y funcionamiento de los equipos contra incendios. Informar a los ocupantes sobre la existencia de una situación de alerta.

Se declara de carácter preventivo, cuando se tenga la presencia de un fenómeno (externo) que por su evolución, comportamiento y características se perciba dentro de un nivel de probabilidad de ocurrencia, que pudiese afectar al establecimiento. Los funcionarios definidos como claves para una situación de emergencia, deben estar atentos a ser llamados. Se convoca al Comité de Emergencia a reuniones informativas.

3.16.2. Alerta Media

Situación de precaución, el riesgo es presumiblemente incontrolable.

Esta alerta es emitida cuando un evento (interno) amenaza crecer en extensión y severidad, permitiendo suponer que no podrá ser controlado con los recursos normales o habituales, además presenta indicios de un posible incendio o situación de riesgo inminente.

Acciones Recomendadas: Iniciar la evacuación según el protocolo establecido. Activar sistemas de alarma y comunicación interna. Coordinador con los servicios de emergencia. Verifique la ubicación de extintores y salidas de emergencia.

3.16.3. Alerta Roja

El riesgo es inminente, puesto que se confirma un incendio en curso.

Se establece cuando un evento (interno) crece en extensión y severidad y, por tanto, amenaza la vida, salud, bienes y ambiente, hasta poder derivar en una situación de desastre (más del 50% del local comercial se encuentra involucrado). Se debe aplicar la atención de acuerdo al Plan de Emergencia. El Comité de Emergencia se encuentra en sesión permanente. Se informa a toda la comunidad funcionaria de la alerta. Los funcionarios claves deben permanecer en el Local.

Acciones Recomendadas: Evacuación inmediata y ordenada. Comunicar con urgencia a los servicios de emergencia. Utilizar extintores y otros equipos de seguridad según sea posible. Siga las instrucciones del personal capacitado. Mantener la calma y ayudar a otros en la medida de lo posible.

3.17. Evacuación y tipos de evacuación

3.17.1. Evacuación Parcial

Se realizará cuando sea necesario evacuar una o más

Dependencias que estén comprometidas en una situación de emergencia. Las

Instrucciones serán impartidas por el Jefe correspondiente a la(s) dependencia(s)

Comprometida(s).

Tienen, además, la responsabilidad de acompañar y conducir a los funcionarios de su área, desde su lugar de trabajo, hacia la zona de seguridad por la vía de evacuación que les corresponda.

3.17.2. Evacuación Total

Se realizará cuando sea necesario evacuar a un mismo tiempo,
Todas las dependencias de BSRS.

La orden de evacuación total será impartida por el Coordinador de emergencias y de Evacuación, será comunicada al Personal en general, a través de voceo general o radiocomunicación.

La evacuación debe llevarse a cabo en todo momento siguiendo las vías correspondientes, señaladas en plan de emergencias según el área de trabajo.

3.18. Planos Generales

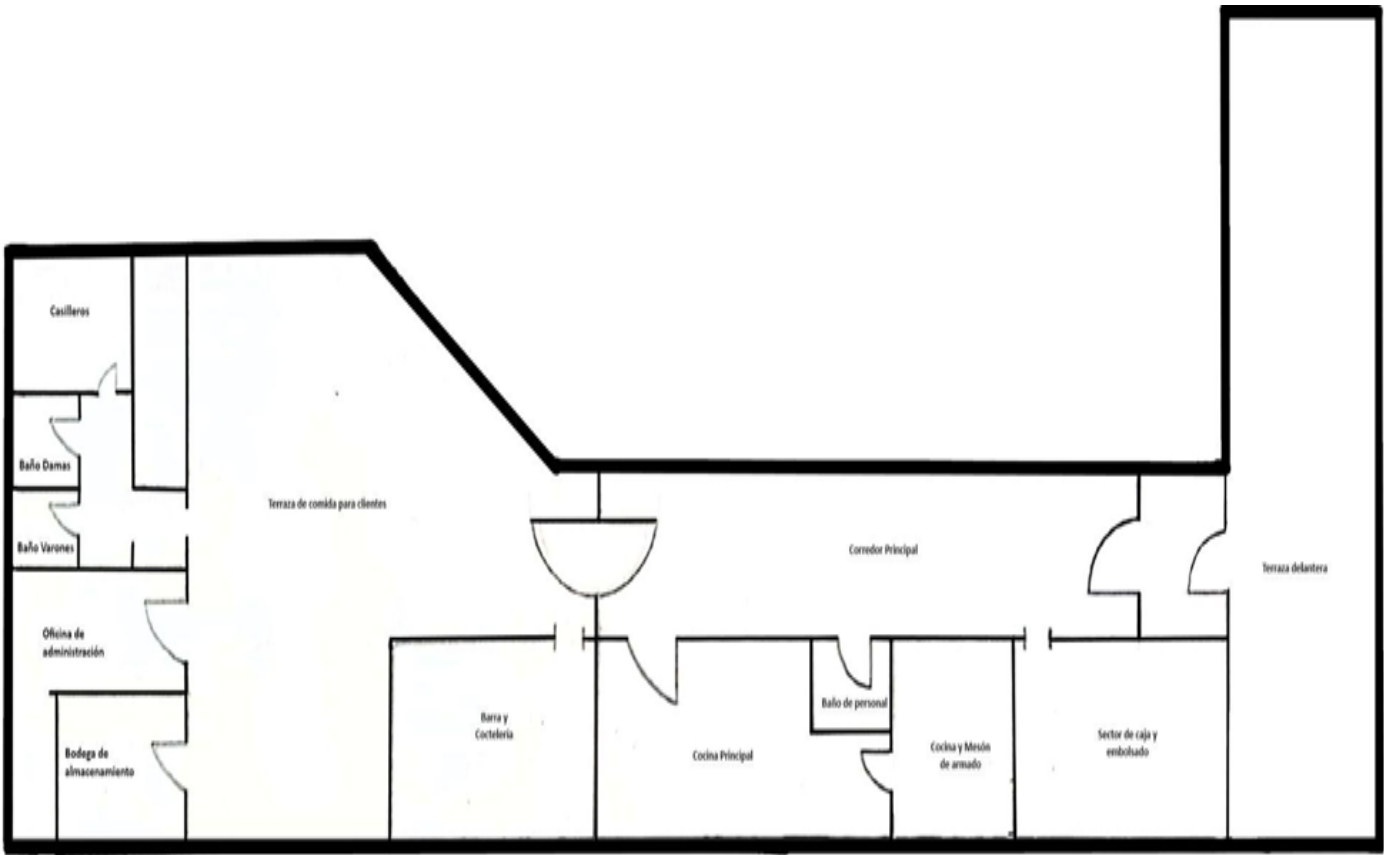


Ilustración 7 Planos generales BSRS

3.18.1. Plano de riesgos

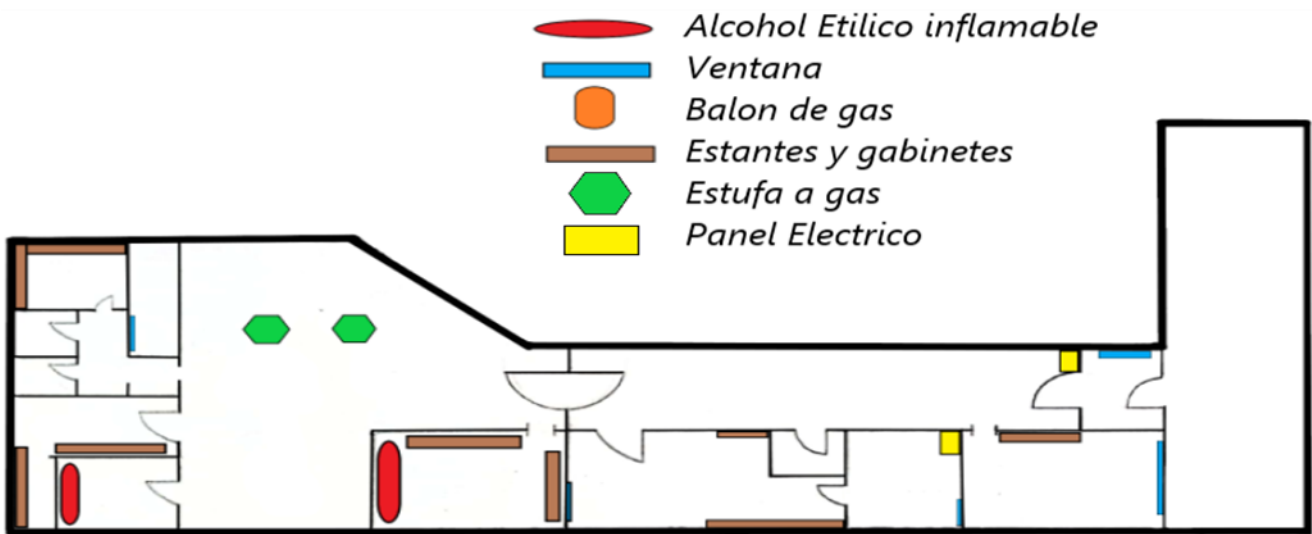


Ilustración 8 Mapa de riesgos

3.18.2. Plano Recursos y vías de escape

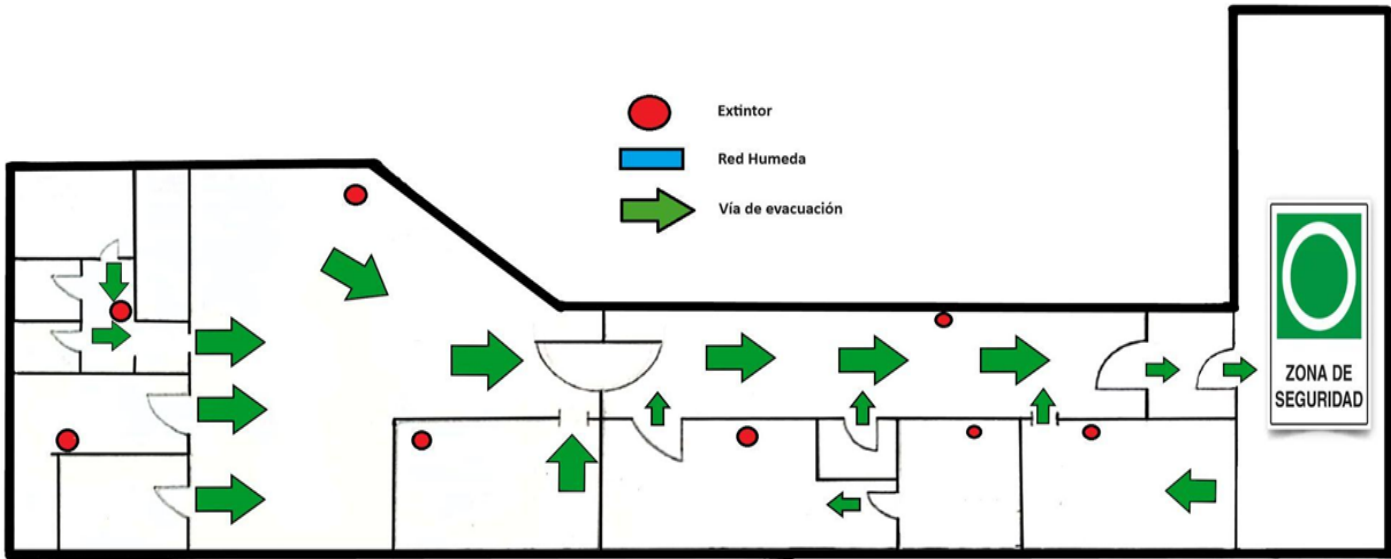


Ilustración 9 Mapa de recursos

3.18.3. Plano externo

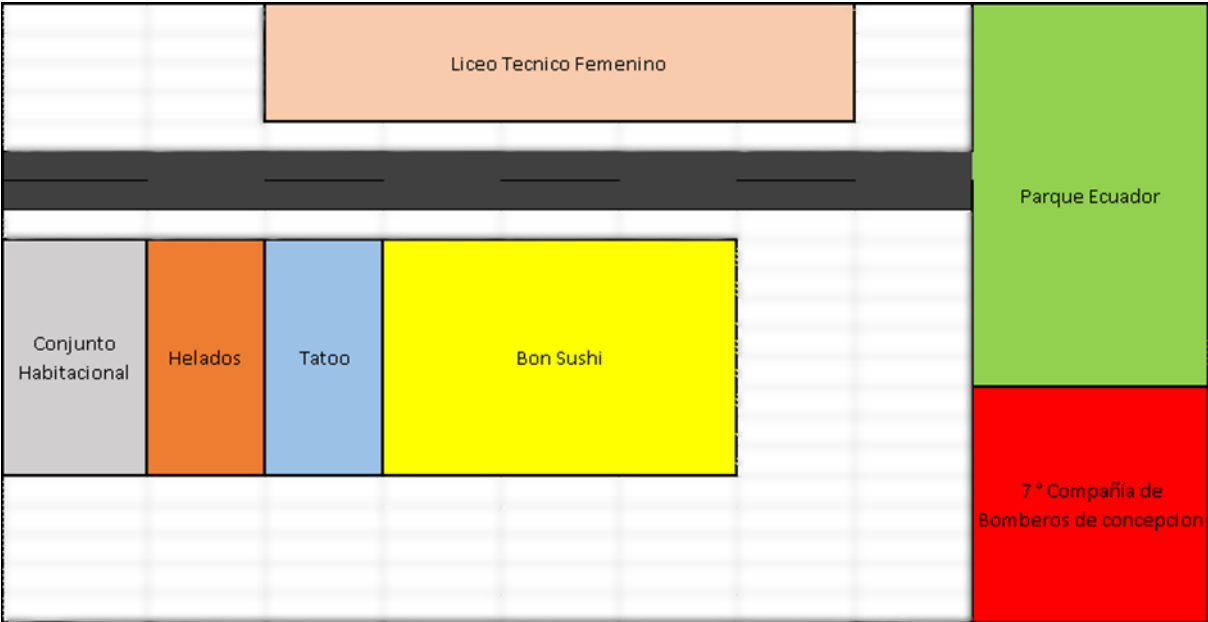


Ilustración 10 Mapa Exterior

3.19. Investigación con visor

Dado que el propósito principal de este documento es prevenir los daños ocasionados por incendios estructurales, es importante destacar la relación directa que existe entre estos y los incendios forestales. Si no se logra controlar a tiempo un incidente de esta naturaleza, podría desencadenar un incendio estructural en las instalaciones de BS RS, para analizar esto en más profundidad es necesario utilizar el visor entregado en la guía e informarse de la densidad de incendios forestales en la zona del centro de trabajo.

Densidad de incendios forestales: Número de Incendios Forestales por kilómetro cuadrado ocurridos en los últimos cinco años.

Bajo: de 1 a 3.

Medio: de 4 a 10.

Alto: Más de 10.

Según el visor chileno preparado el centro de trabajo se encuentra en una zona de densidad alta lo que nos indica que ha habido más de 10 incendios forestales por km cuadrado en los últimos 5 años en el territorio del cerro caracol.

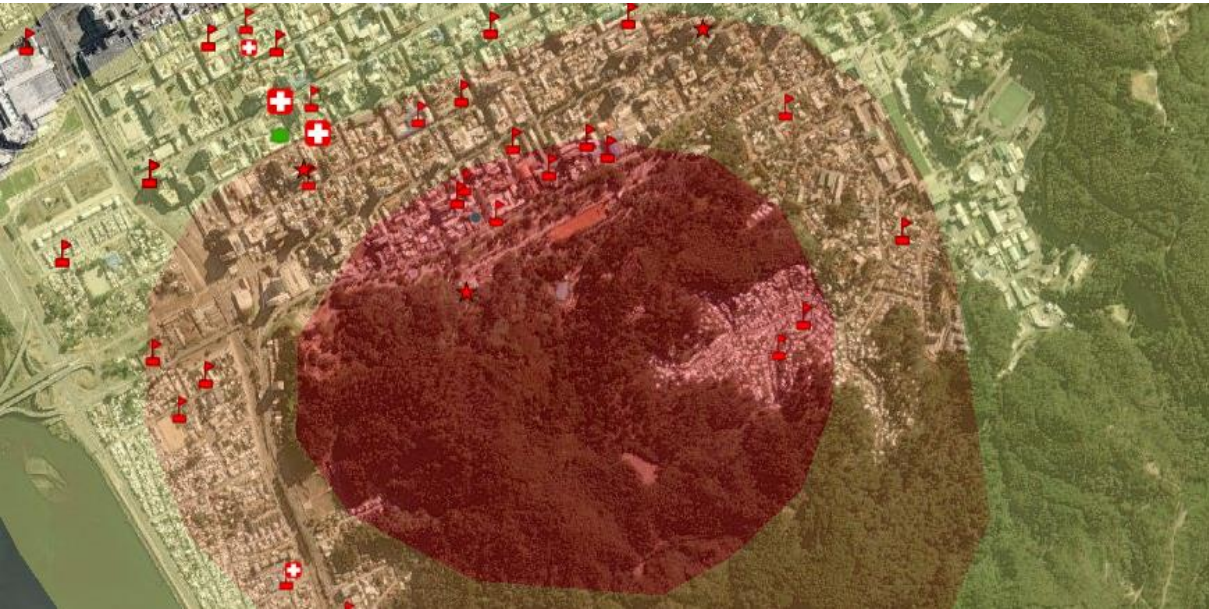


Ilustración 11 Visor radio de incendio

3.19.1. Difusión del plan

Una vez definido el plan, debe ser dado a conocer en detalle a todo el personal del local comercial. Se deben realizar las capacitaciones pertinentes del uso del equipamiento necesario en cada caso de emergencia, Además se debe generar una circular donde se dé a conocer el rol de cada uno de los funcionarios ante una emergencia, procedimiento a seguir y la identificación de los Líderes y Encargados por áreas.

3.20. Prácticas de evaluación

Se requiere realizar simulacros de evacuaciones coordinados y evaluados, para familiarizar a los funcionarios con este procedimiento y detectar posibles carencias en sus procedimientos. Se debe hacer en primera instancia de manera parcial, es decir, en coordinación con los encargados del plan de emergencias de BSRS.

3.21. Definiciones

Evaluación

Para la evaluación de la puesta en práctica del Plan de Emergencia considerar el Tiempo total de evacuación. Evaluar de manera participativa, con todos los involucrados, la puesta en práctica del plan, a fin de obtener la mayor cantidad de información posible. Evaluar el comportamiento de los distintos niveles de responsabilidad así como el de todos los funcionarios. Identificar todos los problemas y fallas observadas, en cuanto al cumplimiento de los procedimientos señalados, establecer posibles causas y soluciones. Evaluar principalmente: uso y operación de extintores, procedimiento de alarma y comunicaciones, estado y funcionamiento de las vías de evacuación.

Alarma

En el contexto de un plan de emergencias, una alarma se refiere a un dispositivo o sistema que emite señales audibles o visuales para notificar a las personas sobre la existencia de una situación de emergencia. Las alarmas suelen activarse cuando se detecta un peligro inminente, como un incendio, inundación o amenaza a la seguridad, con el propósito de alertar y movilizar a las personas hacia acciones específicas de respuesta.

Alerta

La alerta en un plan de emergencias se refiere a un estado de preparación y conciencia elevada ante la posibilidad inminente de una emergencia. Puede ser emitida como una comunicación formal o indicación, informando al personal sobre la necesidad de estar atentos y listos para actuar. Una alerta se activa antes de que ocurra una situación crítica para permitir la toma de medidas preventivas y la preparación adecuada.

Amago de Incendio

En el contexto de un plan de emergencias, un amago de incendio se presenta cuando se detectan señales o indicios preliminares de un posible inicio de fuego. Esta situación requiere una respuesta inmediata para investigar y abordar la amenaza antes de que se

convierta en un incendio completo. La identificación temprana de un amago de incendio es esencial para prevenir la propagación del fuego y minimizar los daños.

Amenaza

Una amenaza en el contexto de un plan de emergencias se refiere a cualquier circunstancia o evento que podría causar daño, peligro o interrupción significativa. Las amenazas pueden variar desde eventos naturales como tormentas o terremotos, hasta amenazas provocadas por el hombre como actos criminales o terrorismo. Identificar y evaluar las amenazas es crucial para desarrollar estrategias efectivas de preparación y respuesta en un plan de emergencias.

Desastre Interno

Alteraciones intensas producidas en el interior del Centro que afectan seriamente a las personas, las instalaciones y funcionamiento del mismo y que superan su capacidad de respuesta.

Emergencia

Situación que pone en riesgo inminente la integridad física y psicológica de los ocupantes de un establecimiento y que requiere de una capacidad de respuesta.

Evacuación

Procedimiento obligatorio, ordenado, responsable, rápido y dirigido de Desplazamiento masivo de los ocupantes de un establecimiento hacia la zona de Seguridad de éste, frente a una emergencia real o simulada.

Evacuación parcial

Está referida a la evacuación de una o más dependencias con peligro inminente de un establecimiento, pero no de todo el establecimiento Comprometido por la emergencia.

Evacuación total

Está referida a la evacuación de todas las dependencias de un Establecimiento.

Incendio

Es una reacción química exotérmica descontrolada producto de la
Combinación de tres componentes: material combustible (madera, papel, géneros,
Líquidos etc.), oxígeno (presente en la atmósfera) y una fuente de calor, con
Desprendimiento de llamas, calor, humo y gases.

Vías de evacuación

Son aquellas vías que estando siempre disponibles para Permitir la evacuación (escaleras de emergencia o servicio, pasillos, patios interiores, etc.) ofrecen una mayor seguridad frente al desplazamiento masivo y que conducen a la zona de seguridad de un establecimiento.

Zona de seguridad

Es aquel lugar físico de la infraestructura (dentro o fuera de esta) que posee una mayor capacidad de protección masiva frente a los riesgos derivados de una emergencia que además ofrece las mejores posibilidades de abandono definitivo de un establecimiento.

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

A modo de conclusión y considerando que BSRS actualmente carece de un plan de emergencias, es evidente la importancia que tendría para Bon Sushi contar con un procedimiento escrito, como lo es un plan de emergencias, que establece las medidas a seguir en caso de emergencia de incendio en sus instalaciones. Esto no solo garantiza la seguridad y salud de los trabajadores, sino también la protección de la infraestructura y la promoción de un ambiente laboral seguro. Además, permitirá informar adecuadamente a la comunidad y a los equipos de emergencia, facilitando su respuesta y actuación en caso de ser necesario.

La ausencia de un plan de emergencias en BSRS resalta la urgente necesidad de implementar uno. La elaboración de un procedimiento escrito y detallado, es esencial para Bon Sushi, ya que proporciona una guía clara y precisa en caso de surgir una emergencia de incendio.

El valor de un plan de emergencias radica en su capacidad para salvaguardar la salud y seguridad de los trabajadores, así como la integridad de la infraestructura del restaurante. Al contar con un conjunto específico de medidas a seguir, los empleados podrían actuar con confianza y eficacia en caso de enfrentarse a una emergencia de incendio, minimizando tanto el riesgo para sus vidas como los daños materiales.

Además, la existencia de un plan de emergencias no solo beneficia internamente a la empresa, sino que también tiene un impacto positivo en la comunidad y en los equipos de emergencia locales. Al informar a la comunidad sobre los protocolos de seguridad y las medidas de evacuación, Bon Sushi contribuiría a promover un ambiente más seguro para todos. Asimismo, al proporcionar información detallada a los equipos de emergencia, se facilita su intervención y se optimizaría su capacidad para responder eficazmente en caso de necesidad.

En resumen, la implementación de un plan de emergencias no solo es una medida prudente, sino también una responsabilidad moral para BSRS. Al establecer un conjunto claro de procedimientos y protocolos, se aseguraría la protección y seguridad tanto de los empleados como de las instalaciones. Además, se fortalecería la confianza y la colaboración con la comunidad y los servicios de emergencia locales, lo que redundaría en beneficio de todos los involucrados."

4.2. Recomendaciones

En el marco del desarrollo de un plan de contingencia para hacer frente a emergencias por incendios, es imperativo no solo establecer el plan, sino también llevar a cabo una evaluación continua y actualizar de manera constante los riesgos presentes en las dependencias de BSRS. Esta práctica no solo garantizará la efectividad del plan, sino que también contribuirá a mantener un ambiente laboral seguro y saludable para todos los empleados. La implementación adecuada y eficaz del plan de contingencia tendrá un impacto significativo en la reducción de los riesgos asociados con posibles desastres, asegurando así la protección tanto de las personas como de las instalaciones. Por lo tanto, es fundamental dedicar recursos y esfuerzos a la evaluación periódica y la mejora continua del plan de contingencia para mantener la preparación y la capacidad de respuesta frente a emergencias de incendios.

5. BIBLIOGRAFÍA

Plataforma nacional para la reducción del riesgo de desastres (RRD)gobierno de chile
GOBIERNO DE CHILE ,Guía para la implementación del plan para la reducción de riesgos
de desastres obtenido de <https://www.previsionsocial.gob.cl/sps/download/Guia-de-Implementacon-del-PRRD-en-los-centros-de-trabajo.pdf>

La ley 21364 firma electrónica establece el sistema nacional de prevención y respuesta
ante desastres, sustituye la oficina nacional de emergencia por el servicio nacional de
prevención y respuesta ante desastres, y adecúa normas que indica obtenida de
<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1163423>

6. ANEXOS

Anexo 1

ANTECEDENTES GENERALES CENTRO DE TRABAJO	
Nombre Empresa:Bon Sushi Ranco Spa	
RUT Empresa:	
Código CIIU (opcional):	
Nombre Centro de Trabajo: Bon Sushi	
Casa Matriz ☒ Sucursal ☐ Faena ☐	Empresa en el centro de trabajo: Única ☒ Principal (Mandante) ☐ Contratista ☐ Usuario ☐ Otro ☐
Dirección centro de trabajo: Rengo	Nº 11
Comuna: Concepcion	
Región: Del Bio Bio	
Localidad:	Zona: Rural ☒ Urbana ☐
Código Postal (Opcional):	
Geolocalización del centro de trabajo (Indicar Latitud y longitud geográfica del centro de trabajo, se puede recurrir a apoyo de Google Maps)	-36.83255236206296, -73.04909288579763
Descripción del entorno del centro de trabajo (describir si existen viviendas, sitios eriazos, bosques, bendreras, lagos etc.)	Existen centros estudiantiles ,viviendas ,parque y bosque
Descripción actividad Centro Trabajo (describir a qué se dedica fundamentalmente el centro de trabajo)	Elaboracion de platos de sushi
Cobertura Celular ☒ Si ☐ No	Se cuenta con comunicación: Satelital ☒ HF ☐ VHF ☐ Ninguna ☐
Acceso a Internet: 2G ☐ 3G ☐ 4G ☒ Cable ☐ Sin acceso ☐	El acceso a Internet es por una: Conexión empresa ☒ Conexión de un trabajador ☐
Existe señal de televisión? ☐ Si ☒ No	
	☐ Personas que no hablen idioma español
	☐ Personas en situación de discapacidad; Detallar tipo de discapacidad:
	☐ Personas que dependan de anteojos, bastones o prótesis para desplazarse independientemente
Trabajos realizados por turno	☐ No - ☐ Si; * de trabajadores _____
Horario de los turnos:	☒ Diurno - ☒ Nocturno;
Laboran en el lugar empresas externas	☐ No - ☐ Si; * de trabajadores _____
Ingresan al Centro de trabajo externos (clientes, usuarios)	☐ No - ☒ Si
La Edificación o instalaciones es utilizada por varias empresas (independientes entre sí)?	☒ No - ☐ Si
Si lo anteriores afirmativo; Quién está a cargo de la administración del edificio?	-
Si lo anteriores afirmativo; la empresa de administración tiene implementado y funcionando en la edificación o instalaciones:	- un Plan para la Reducción del Riesgo de Desastres? ☐ No - ☐ Si - un Plan de Emergencias, actualizado y con prácticas regulares? ☐ No - ☐ Si - un Plan de Contingencia, por alguna variable? ☐ No - ☐ Si
Breve descripción de las áreas de trabajo (describir la existencia de maquinarias por áreas de trabajo, almacenamiento de sustancias peligrosas y /o manipulación de éstas, entre otros):	Estantería de alcohol etílico ,Freidoras,estufas a gas
¿En el centro de trabajo se encuentra implementado y funcionando algún Sistema de Gestión?	☒ No - ☐ Si - Cuál?, detallar:

Anexo 2

RECURSOS BÁSICOS	SI	NO	N.A.
¿Cuenta con sistemas de detección y extinción de incendios conforme a la legislación nacional vigente, y se les realiza mantención de manera programada?	»		
Realiza mantención de manera programada al sistema de energía eléctrica?	»		
Realiza mantención de manera programada al sistema de agua?	»		
Se realiza trabajos de reparaciones preventivas, cambios o mejoras en general? (En sistemas eléctricos deficientes, reforzamiento de estructuras débiles o de tabiques, laminado de vidrios en áreas de trabajo, reemplazo de cañerías deterioradas, poda o trasplante de vegetación, etc.)	»		
¿Existen zonas de seguridad diferenciadas según la amenaza, conocida por todos los trabajadores del centro de trabajo?	»		
¿Existen planos de evacuación en cada nivel o área, que incluyan la ubicación del observador y estos están visibles?	»		
¿Todos los pasillos pertenecientes al recorrido de evacuación se mantienen libres, despejados?		»	
Se encuentran instaladas y operativa TODAS las luces de emergencia exigidas y necesarias? (Según OQUIC al menos en vías de evacuación, salidas de emergencia y donde se encuentren los equipos de extinción de incendios)	»		
Se cuenta con TODA la señalética necesaria instalada? (Vías de Evacuación, paneles eléctricos, zonas de seguridad, extintores, gabinetes de emergencia, puertas de emergencia, zonas de peligro, etc.)	»		
En caso de haber trabajadores extranjeros en el centro de trabajo que no hablen español, ¿las palabras de las señalizaciones están en el idioma oficial de dichos trabajadores?	»		
¿Todas las vías de evacuación y escaleras existentes cuentan con banderas, pasamanos y piso antideslizante?	»		
¿Las puertas de escape abren en el sentido de la evacuación?		»	
¿Las puertas de escape abren desde el interior sin la utilización de llaves o mecanismos que requieran algún esfuerzo o conocimiento especial?	»		
Las vías de evacuación están todas preparadas para el desplazamiento seguro de personas en situación de discapacidad?	»		
¿Todas las puertas de acceso a las escaleras se encuentran señalizadas y son fácilmente reconocibles?	»		
¿El acceso y el interior de las cajas de escaleras se encuentra despejado, libre de materiales que entorpezcan la evacuación y libre de instalaciones de servicio?	»		
¿Las puertas de escape son fácilmente reconocibles y se mantienen señalizadas y despejadas?			
Existe instalados y operativos detectores de humo en zonas donde existe riesgo que se pueda iniciar un incendio?		»	
Si el centro de trabajo se encuentra en una edificación, instalación o recinto, utilizado por varias empresas (ya sea con administración común o independientes entre sí), ¿existe una coordinación que a lo menos contemple la gestión del riesgo de desastres?			»
Medidas a implementar (Frente a respuestas "NO") Reinstalación de Puertas para Facilitar el acceso a Vías de evacuación Ordenar aumento de caudal de agua con compañía EBBBO Instalación de sistema automático de detección de incendios Compra de extintores orden y de manejo de camino de Vías de evacuación			

Anexo 3

RECURSOS GENERALES MÍNIMOS	SI	NO	N.A.
¿Cuenta con sistemas de detección y extinción de incendios conforme a la legislación nacional vigente?		»	
¿Los trabajadores del centro de trabajo se encuentran instruidos y entrenados sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia?	»		
¿Cumple con la Reglamentación en lo referido a detección y extinción de incendios?		»	
¿Tiene un protocolo de actuación con el centro de trabajo colindante frente a una emergencia?	»		
¿Todas las instalaciones eléctricas cumplen con toda la reglamentación vigente al momento de su construcción, modificación o ampliación?	»		
¿El sistema de interrupción automática (protector magnético) opera correctamente?	»		
¿Se realizan mantenencias periódicas de los equipos y sistemas eléctricos, según normativa SEC?	»		
¿Los materiales peligrosos se encuentran almacenados de acuerdo a la legislación vigente?	»		
¿El centro de trabajo, cuenta con una Brigada contra Incendios?		»	
¿Cuenta con seguro contra incendio?		»	
VULNERABILIDADES POR AMENAZA EN EL CENTRO DE TRABAJO	SI	NO	N.A.
¿Se cuenta con sistemas de detección y extinción de incendios conforme a la legislación nacional vigente?		»	
¿Los materiales peligrosos se encuentran almacenados de acuerdo a la legislación vigente?	»		
¿Todas las instalaciones eléctricas cumplen con toda la reglamentación vigente al momento de su construcción, modificación o ampliación?	»		
¿El sistema de interrupción automática (protector magnético) opera correctamente?	»		
¿Se realizan mantenencias periódicas de los equipos y sistemas eléctricos, según normativa SEC?	»		
¿Se ha identificado la existencia de extensiones eléctricas o enchufes sobrecargados en el centro de trabajo?		»	
¿Sus vecinos, emplean o tienen almacenadas sustancias peligrosas o combustibles?		»	
¿Se fuma al interior del centro de trabajo?		»	
¿Realiza trabajos en caliente (soldadura, devastado, cocina o equipo con llama abierta)?		»	
¿La edificación donde se encuentra el centro de trabajo es de uso exclusivo de la empresa?		»	
En caso que el centro de trabajo comparta la edificación ¿existe un plan general de la instalación?			»
Si en el centro de trabajo laboran personas que dependen de un tercero o necesitan de un dispositivo para poder desplazarse, se han tomado todas las medidas para adecuar los espacios y condiciones a ellos?			»
Si en el centro de trabajo laboran personas que no ven o no pueden oír, se han tomado todas las medidas para adecuar los espacios y condiciones a ellos?			»
Medidas a implementar (Frente a respuestas "NO")			

Anexo 4

A

PLAN de Respuesta ante Emergencias o Desastres														
AMENAZA (marque solo UNA)														
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SISMO	TSUNAMI O MAREMOTO	ALUVIÓN	INCENDIO ESTRUCTURAL	ASALTO / ROBO	INCENDIO FORESTAL	ERUPCIÓN VOLCÁNICA	INUNDACIÓN POR AGUA LLUVIA	INUNDACIÓN POR CRECIDA DE CAUCE	NEVADA	MAREJADA	CORTE DE ENERGÍA	CORTE DE AGUA	DESORDEN PÚBLICO	OTRA AMENAZA: DETALLAR
ALERTA Y ALARMA														
ALERTA INTERNA							T ALERTA EXTERNA							
Responsable de dar la alerta (Si existe): Administrador de turno							Responsable de dar la alerta (Si existe): Coordinador: cajero							
Cómo se da la alerta?: Comunicación oral directa entre administrador y trabajadores							Cómo se da la alerta?: Vía llamado telefónico a Bomberos.							
Cuando se dará la alerta?: Cuando este pueda ser controlado por medios internos							Cuando se dará la alerta?: Cuando este no pueda ser controlado por medios internos							
Cómo se dará la alarma?: (A viva voz, utilizando megáfono, empleando silbato, campana, timbre, sirena, luces, mensajes de texto o radiales)														
Indique: Timbre,luz							Otro:							

Anexo 5

Coordinaciones Internas			
Encargado de dirigir evacuación	Área a su cargo	Identificación de la Zona de Seguridad a la que se dirigirá	Cantidad de personas que guiará
Administrador de caja	Caja	ZONA de seguridad según plan de escape	2 trabajadores,clientes que se encuentren en el local (1-40)
Administrador de barra	Barra y terraza	ZONA de seguridad según plan de escape	5 trabajadores,Clientes que se encuentren en el área (1-5)
Área / Proceso	Responsable	Acción a realizar antes de abandonar el área	Equipo / Maquinaria
Cocina	Jefe de cocina	Cortar Gas	Freidora Calefont
Barra	Garzon	Asegurar puertas de gabinete de licores	Gabinete
Caja	Cajero	Cortar electricidad de local en su totalidad	Disyuntores/automáticos

Anexo 6



Anexo 7



Anexo 8



Anexo 9

