



**DECRETO ALCALDÍCIO N° 443 /**

Quillón, 28 de enero de 2026

**VISTOS:**

1. Memorándum N° 43 de fecha 27.01.2026, de la Dirección de Fomento Productivo y Turismo, con el Vº Bº del Administrador Municipal;
2. **Bases Oficiales de Postulación y Reglamento de Funcionamiento Stand Comerciales “XVIII FERIA AGROTURÍSTICA QUILLÓN 2026”**, elaborado por la Dirección de Fomento Productivo y Turismo;
3. Ley N° 19.880 de fecha 29.05.2003, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado;
4. Decreto Alcaldício N° 4.146 de fecha 08.09.2025, que designa subrogancia del cargo de Secretario Municipal;
5. Decreto Alcaldício N° 6.563 de fecha 06.12.2024, que delega funciones y atribuciones del Alcalde a funcionarios que indica;
6. Decreto Alcaldício N° 6.551 de fecha 06.12.2024, que nombra a don Felipe Catalán Venegas como Alcalde de la comuna de Quillón;
7. Decreto Alcaldício N° 5.282 de fecha 13.11.2025, que fija el presupuesto municipal vigente del año 2026;
8. Sentencia definitiva de proclamación de alcalde dictada en Causa Rol N° 266-2024 de fecha 25.11.2024 del Tribunal Electoral de la Región de Ñuble;
9. Las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 **ORGANICA CONSTITUCIONAL DE MUNICIPALIDADES**, de fecha 31 de Marzo de 1988, y sus posteriores modificaciones;

**DECRETO:**

1. **APRUEBANSE** las Bases Oficiales de Postulación y Reglamento de Funcionamiento Stand Comerciales “**XVIII FERIA AGROTURÍSTICA QUILLÓN 2026**”, las que se encuentran adjuntas y se entiende son parte íntegra del presente decreto alcaldício.
2. **ESTABLECESE**, que el plazo de postulación será desde el día 28 de enero al 06 de febrero de 2026 y que las bases podrán descargarlas de la página web municipal [www.quillon.cl](http://www.quillon.cl)
3. **DESIGNESE** la comisión organizadora, la que estará conformada por los siguientes funcionarios y profesionales de la municipalidad de Quillón:
  - Juan Carlos Villalobos Ramos, Director (S) Fomento Productivo y Turismo.
  - Rubén Valenzuela Pérez, Coordinador Centro de Negocios.
  - Alejandra Barriga Cofré, Encargado de Participación Ciudadana.
  - Matías Escobar Escobar, Profesional Obras.
  - Edgardo Carlos Hidalgo Varela, secretario municipal, Ministro de Fe.



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE QUILLON  
SECRETARIA MUNICIPAL

En caso de ausencia de algunos de los miembros de dicha comisión organizadora, se designará su reemplazo a través de decreto alcaldicio.

4. **PUBLIQUESE** las bases en la página web municipal, a fin de que estén disponibles para todo usuario que desee postular.

**ANÓTESE, REGÍSTRESE, PUBLIQUESE, CÚMPLASE Y ARCHIVESE**



NATHALI CID CASTILLO  
SECRETARIA MUNICIPAL (S)  
MINISTRO DE FE



ANDRÉS GAJARDO ÁVILA  
ADMINISTRADOR MUNICIPAL  
"por orden del alcalde"

/aso.-

**DISTRIBUCION:**

- D.A.F.
- CONTROL
- DIDEKO
- ODEL
- RENTAS Y PATENTES
- TURISMO
- SECMU

## **BASES OFICIALES DE POSTULACIÓN Y REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO STAND COMERCIALES.**

### **"XVIII FERIA AGROTURÍSTICA QUILLÓN 2026"**

FECHAS: 20, 21 Y 22 DE FEBRERO DE 2026

LUGAR: SECTOR EL CASINO KM 11, CERRO NEGRO, QUILLÓN

### **PRESENTACIÓN Y MARCO INSTITUCIONAL**

La Ilustre Municipalidad de Quillón, a través de su Dirección de Fomento Productivo y Turismo, convoca a la comunidad de emprendedores, artesanos y productores a participar en la **XVIII Versión de la Feria Agroturística de Quillón**.

Este evento se constituye como uno de los hitos más relevantes del calendario estival de la comuna, diseñado para potenciar la economía colaborativa y circular, preservar la identidad campesina y ofrecer a los visitantes una "Verdadera Experiencia Turística". La presente edición 2026 pone énfasis en el impulso económico que esta actividad reviste para la promoción turística de Quillón.

### **CALENDARIO Y HORARIOS DE ACTIVIDAD**

La Feria se desarrollará de manera ininterrumpida durante los días **20, 21 y 22 de febrero de 2026**, bajo el siguiente régimen horario obligatorio:

- **Viernes 20 de febrero:**
  - **Montaje e Instalación:** 07:30 a 10:00 hrs.
  - **Funcionamiento:** 11:00 a 00:00 hrs.
- **Sábado 21 de febrero:**
  - **Montaje e Instalación:** 07:30 a 10:00 hrs.
  - **Funcionamiento:** 11:00 a 00:00 hrs.
- **Domingo 22 de febrero:**
  - **Montaje e Instalación:** 07:30 a 10:00 hrs.
  - **Funcionamiento:** 11:00 a 23:00 hrs.
  - **Desmontaje:** Al término de la jornada (desde las 23:01 hrs).

**Nota Importante:** La fecha de realización de la actividad pudiera modificarse o suspenderse debido a las emergencias que afectan al territorio.

### **¿QUIENES PUEDEN POSTULAR?**

Podrán postular emprendedores, empresarios, personas naturales o representantes de alguna organización sin fines de lucro, con domicilio en la Comuna de Quillón o de otras comunas, que deseen participar en la Feria Agroturística y que cuenten con el equipamiento y documentación idónea para funcionar; además que posean productos correspondientes

una de las categorías definidas en estas bases; Cabe señalar que se priorizará los expositores locales, considerando los puntos obtenidos según los criterios de evaluación esto sin perjuicio que expositores de otras comunas también puedan obtener un puntaje suficiente para lograr el puntaje de corte.

## REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Podrán postular todas las personas naturales y jurídicas que acrediten residencia en la zona. se establece la siguiente jerarquía de selección y que tendrán puntajes asignados correspondientemente según la tabla en ítem criterios y puntaje:

- 1. Primera Prioridad Local:** Vecinos/as de la Comuna de Quillón (Acreditado con RSH).
- 2. Segunda Prioridad Provincial:** Emprendedores de la Provincia de Diguillín.
- 3. Apertura Regional:** Postulantes de la Región de Ñuble.

## DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA A PRESENTAR:

- Ficha de Registro de Expositor debidamente completada y firmada.
- Fotocopia de Cédula de Identidad por ambos lados.
- Cartola de Registro Social de Hogares para acreditar domicilio.
- Iniciación de Actividades ante el SII / constitución o vigencia para empresas o pymes.
- Certificado de vigencia (para organizaciones).
- Declaración jurada de venta de alcoholes (sólo para esta categoría de postulación).
- Certificado de antecedentes

## CATEGORÍAS Y LÍNEAS DE PARTICIPACIÓN

Los productos deberán ser coherentes con el espíritu agroturístico de la feria:

- **Artesanía Tradicional:** Productos fabricados manualmente en madera, lana, cuero, greda, mimbre o metales. Se prohíbe taxativamente la reventa de productos industriales o "baratijas".
- **Agro procesados y Gourmet:** Mermeladas, miel, conservas, licores y vinos locales no industriales con etiqueta propia.
- **Jugos y tragos típicos, helados.** Bebidas y jugos preparadas con base: con o sin alcohol, helados artesanales o envasados, mote con huesillo.
- **Gastronomía:** Comida rápida, empanadas, dulces, etc.
- **Parrillas y asados:** Asados, anticuchos, choripanes
- **Viveros y Plantas:** Productores locales de flores, arbustos y frutos de la zona.
- **Juegos inflables, pelucherías y otros relacionados.**

## DE LA CANTIDAD DE ESPACIOS DISPONIBLES

Para efectos del desarrollo de la actividad se dispondrá de la siguiente cantidad de espacios comerciales distribuidos por línea de participación:

CATEGORÍA	CANTIDAD
Artesanía	25 stands de 3x3
Agro procesados y Gourmet	4 stands de 3x3
Jugos y mote con huesillo	6 stands de 3x3
Tragos típicos	6 stands de 3x3
Vinos y licores	4 stands de 3x3
Parrillas y asados	6 stands de 3x3
Gastronomía	10 stands de 3x3
Viveros y Plantas	3 stands de 3x3
Juegos inflables, pelucherías y otros relacionados.	4 cupos

## SISTEMA DE EVALUACIÓN Y PUNTUACIÓN (MÉTODO TRANSPARENCIA 2026)

La Comisión Evaluadora aplicará una matriz de puntuación basada en los criterios del Reglamento para asegurar la igualdad de oportunidades:

Criterio de Evaluación	Ponderación	Descripción
Residencia	35%	Prioridad máxima a residentes de Quillón.
Rotación de Expositores	30%	Mayor puntaje a quienes <b>no</b> hayan participado en eventos municipales en los últimos 12 meses.
Documentación	35%	Se asignará puntaje según documentación presentada completa, incompleta o no presenta.

## SERÁ RESPONSABILIDAD DE “LA ORGANIZACIÓN”:

- La Organización implementará las instalaciones correspondientes a:
- Conexiones eléctricas para los stands 1 ampolleta y 1 enchufe, Agua y conexión a desagüe para locales de alimentos, aseo en áreas comunes, punto limpio y señaléticas; así como también montaje y desarmado de infraestructura del Stand (llámeselo encarpado y separación de stand).
- La Organización enviará listado de Expositores de la Feria al Servicio de Impuestos Internos (SII) y Seremi de Salud del Ñuble para hacer cumplimiento a la normativa vigente.
- La Organización dispondrá de los procedimientos necesarios para el pago del permiso de ventas que en esta versión de la feria tiene valores establecidos por concepto de

participación, exposición y venta los días 20, 21 y 22 de febrero del presente año según se señala la ordenanza municipal vigente.

- La organización dispondrá de baños químicos para expositores y público en general, en el horario de funcionamiento de la actividad.

#### **PARTICIPANTE DEBE CONTAR**

- Ampolletas
- Lavamanos y/o lavaplatos
- Letrero de prohíbo fumar
- Contenedor de aceite usado (bidones)
- Contenedor de basura de material lavable y con tapa
- Extintor multipropósito 4 Kg
- Sistema de refrigeración
- Seguridad
- Red eléctrica certificada
- Tablero eléctrico para la categoría de alimentos y juegos inflables.

#### **DEL LUGAR DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:**

- Deberá instalarse en espacio indicado y autorizado, durante el período definido por la organización.
- El recinto deberá contar con agua potable, debiendo asegurarse de que sea la cantidad suficiente para atender sus necesidades la cual será suministrada por el municipio.
- Se prohíbe eliminar aguas servidas o aceites de los lavaplatos al exterior del local, en las vías de circulación de público o en los alrededores de la Feria. Debe ser solamente en los lugares habilitados para ello.
- Debe contar con depósitos para la basura, este debe ser de material lavable y con tapa. Además, la basura deberá almacenarse en los lugares de acopio dispuestos por la organización, en bolsas desechables debidamente cerradas.

#### **DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

- Utilizar mascarillas, mantener manos limpias, uñas cortas y sin barniz ni joyas, utilizar delantal y gorro o cofia que cubra su cabello.
- Deben usar jabón y toalla desechable para el aseo de las manos.
- No deben manipular alimentos las personas que padecan o sean portadoras de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tengan heridas infectadas, infecciones cutáneas o llagas.
- Debe prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos como: fumar, comer, masticar chicle o escupir en el lugar en donde éstos se manipulan.
- No deben atender pagos del público, ya sea, recibiendo o entregando dinero, no deben realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo.

#### **DE LOS ALIMENTOS:**

- Los propietarios o encargados deben demostrar procedencia de sus mercaderías con guías, facturas o boletas cuando corresponda, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión, por la organización o autoridades competentes.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos, de los ya preparados y listos para consumir.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados.
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies lavables (lisas, no absorbentes, no corrosivas y fáciles de limpiar e higienizar).
- Todos los utensilios e implementos deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la polución del medio ambiente.
- Se prohíbe el expendio de platos preparados a base de pescados y mariscos crudos.
- Se prohíbe la elaboración y expendio de mayonesa y salsas caseras, como así también platos preparados a base de ellas.
- Los puestos que no dispongan de una regular provisión de agua potable, sólo podrán expedir alimentos envasados de origen.

#### DE LOS ENVASES:

Todos los Stand que vendan comidas, deberán considerar envases reutilizables o biodegradables. Se solicita que todos los expositores entreguen sus residuos separados en papeles y cartones, plásticos PET (botella desechable), vidrios y latas, los que deberán ser depositados en los contenedores especialmente dispuesto para ello en todo el perímetro de la feria.

#### EXIGENCIAS SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y AMBIENTALES

Siguiendo las normativas de salud pública y la Ley 21.368 (Plásticos de un solo uso):

1. **Higiene:** Stands de alimentos deben contar con lavamanos o lavaplatos propio, jabón líquido, toallas de papel, mesones lavables y depósitos con tapa.
2. **Cadena de Frío:** Obligación de mantener alimentos perecibles bajo los 5°C. La organización realizará mediciones de temperatura aleatorias.
3. **Ley de Plásticos:** Se prohíbe el uso de bombillas, mezcladores, cubiertos, platos y envases de plumavit. El incumplimiento será causal de multa municipal inmediata.
4. **Seguridad:** Cada puesto que trabaje con fuego, gas o consumo eléctrico de alto consumo deberá contar con un extintor de Incendio PQS de 4kg vigente.
5. **Anexo Ambiental (Obligatorio):** Todo postulante debe firmar la "Declaración Jurada de Responsabilidad Ambiental y seguridad", comprometiéndose a no verter aceites en el suelo y a reciclar vidrios y latas, así como el cumplimiento de las exigencias de seguridad.

#### DE LOS COSTOS ASOCIADOS

El Expositor que ha sido seleccionado y confirmado vía telefónica, deberá cancelar el valor correspondiente según el tipo de stand y en base a la ordenanza municipal vigente, por

concepto de permiso municipal, lo que lo facultará para exponer, vender y difundir sus productos o servicios durante la Feria.

Para esto, deberá concurrir a las oficinas rentas y patentes ubicada en 18 de septiembre 250 pagar el valor del stand.

**Este valor se debe cancelar entre los días 12 y 17 de febrero del 2026, desde las 08:30 hasta las 13:30 hrs.**

El Expositor, para poder efectuar el pago correspondiente deberá tramitar ante el (S.I.I.) la tasación correspondiente por permiso participación de ferias.

El Expositor deberá contar en todo momento con su permiso cancelado a fin de exhibirla cuando sea solicitada por la organización y/o las autoridades pertinentes.

**De no hacerse el pago en la fecha estipulada el stand se asignará a otro postulante.**

#### VALORES

CATEGORÍA	VALOR PERMISO
Artesanía	Total x 3 días: \$21.378.-
Agro procesados y Gourmet	Total x 3 días: \$21.378.-
Jugos y tragos típicos, vinos y licores	Total x 3 días: \$21.378.-
Parrillas y asados	Total x 3 días: \$21.378.-
Gastronomía	Total x 3 días: \$21.378.-
Viveros y Plantas	Total x 3 días: \$21.378.-
Juegos inflables, pelucherías y otros relacionados.	Total x 3 días: \$21.378.-

#### RÉGIMEN DE FISCALIZACIÓN Y SANCIONES

Para asegurar el orden y la calidad del evento, se considerarán los siguientes puntos:

- 1. Amonestación Simple:** Por descuido en la limpieza del perímetro o mal uso del uniforme de trabajo (delantal, cofia).
- 2. Sanción por Abandono o Incumplimiento de Horario:** El expositor que cierre su stand antes del horario establecido o abandone la feria sin causa de fuerza mayor acreditada, será inhabilitado para postular a cualquier feria municipal por un periodo de 2 años.
- 3. Expulsión Inmediata:**
  - Venta de alcohol a menores de edad.
  - Agresiones físicas o verbales a personal municipal, público u otros expositores.
  - Modificación de la estructura del stand o instalaciones eléctricas sin autorización de la organización.

- Venta de productos no declarados en la ficha de postulación.

## DE LA SELECCIÓN

La Comisión Organizadora será la encargada de evaluar las postulaciones, seleccionar a los expositores y entregar listado; dicha comisión estará compuesta por:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| • Juan Carlos Villalobos Ramos  | Director (s) Fomento productivo y turismo |
| • Rubén Valenzuela Pérez        | Coordinador Centro de Negocios            |
| • Alejandra Barriga Cofré       | Encargada participación Ciudadana         |
| • Matías Escobar Escobar        | Profesional de Obras                      |
| • Edgardo Carlos Hidalgo Varela | secretario Municipal (Ministro de Fé)     |

La comisión se reserva el derecho de evaluar y seleccionar a los postulantes y determinar la ubicación de los stands, de acuerdo con la categoría y disponibilidad y el cumplimiento de los criterios de selección.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Residencia	35%	Quillón	35 puntos
		Otras Comunas	25 puntos
Rotación de Expositores	30%	Primera vez	30 puntos
		1 a 2 veces	25 puntos
		más de 3 veces	20 puntos
Documentación	35%	Ficha de Registro completa	7 puntos
		Fotocopia de Cédula de Identidad	7 puntos
		Cartola de Registro Social de Hogares	7 puntos
		Declaración de responsabilidad	7 puntos
		Certificado de antecedentes	7 puntos
		<b>TOTAL, PUNTUACIÓN COMPLETA</b>	<b>100 PUNTOS</b>

## SELECCIONADOS QUE DIMITEN SU PARTICIPACIÓN

Los postulantes seleccionados tienen un plazo de 3 días hábiles contados desde que reciben el llamado en donde se les comunica que han sido seleccionados para informar a la municipalidad que no podrán participar de dicha actividad y que, por lo tanto, no harán uso de su permiso municipal.

## DE LAS PROHIBICIONES

- Venta de alcohol fuera de horario y el recinto permitido
- No contar con permiso municipal
- Falta de medidas sanitarias

- Venta de alcohol a menores de edad
- Obstrucción de las vías de escape
- Subdividir o subarrendar el espacio adjudicado.
- Poner música, a cualquier volumen, durante las presentaciones artísticas programadas en el escenario principal
- Realizar conexiones eléctricas clandestinas o utilizar elementos deficientes o no autorizados.
- Se prohibirá la instalación de máquinas de destreza y/o azar o de similar naturaleza, a todos los locales ubicados en el recinto. Si existiesen este tipo de máquinas Carabineros de Chile o Inspección Municipal procederán a su retiro y a denunciar a los infractores al Juzgado de Policía Local.
- Todo locatario que comprometió a funcionar por los días que dura la actividad debe garantizar su funcionamiento, de lo contrario no se les otorgará permiso a futuras actividades.
- Se prohíbe desechar aceites utilizados en la elaboración de alimentos en lavamanos, lavaplatos, laguna y suelo.
- Se prohíbe botar botellas de plástico y/o latas en basura domiciliaria común, la cual se debe depositar en recipientes entregados por el municipio

## CONTROL Y FISCALIZACIÓN

El control y fiscalización, le corresponderá a:

- Inspección Municipal
- Seremi de Salud
- Otras entidades públicas autónomas como: carabineros, SII u otras.

La participación en este proceso implica el conocimiento y aceptación íntegra de las presentes bases por parte de los postulantes.

Cualquier situación no prevista en estas bases será resuelta por la Comisión Organizadora, la que estará facultada para interpretar y tomar decisiones en función del espíritu de la actividad. La Municipalidad de Quillón se reserva el derecho de modificar, suspender o cancelar total o parcialmente el proceso de postulación, por razones de fuerza mayor o por causas fundadas debidamente justificadas, lo cual será oportunamente informado a los postulantes. Estas bases entran en vigencia a contar de la fecha de su publicación y rigen para todo el proceso de postulación y desarrollo de las fondas del 18 de septiembre del presente año.

## RESUMEN DE LOS PLAZOS

Postulaciones y entrega de documentación: Desde el 28 de enero hasta el 06 de febrero de 2026, hasta las 13:30 hrs.

Evaluación: 09 de Febrero de 2026

Publicación de resultados: del 10 de Febrero de 2026.

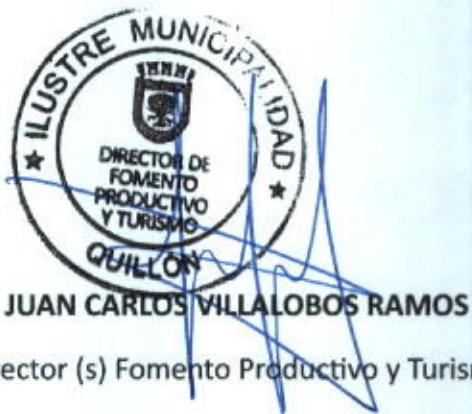
Pago de permisos: 12 al 17 de febrero del 2026 en horarios de 08:30 hrs hasta las 13:30 hrs.

Entrega de stand: 19 de febrero de 2026 a las 09:30 horas.

#### ENTREGA DE POSTULACIONES

Las postulaciones deberán entregarse en sobre cerrado en la **Oficina de Partes de la Ilustre Municipalidad de Quillón** (Calle 18 de septiembre N°250). El sobre debe portar obligatoriamente la **Plantilla de Identificación** en su exterior, detallando:

- Nombre completo y RUT.
- Teléfono de contacto.
- Comuna de residencia.
- Línea de postulación (Gastronomía, Artesanía, etc.).



#### DISTRIBUCIÓN:

- Gabinete
- Administración
- DOM
- Centro de Negocios
- DÍDECO
- Turismo y Cultura
- Inspección Municipal
- Renta y Patentes
- Secretaría Municipal

**FORMULARIO 1**  
**FICHA DE POSTULACIÓN**

<b>1.- ANTECEDENTES DEL POSTULANTE</b>	
Nombre o Razón Social	
RUN o Rol Único Tributario	
Dirección	
Comuna	
Teléfono	
E-mail	

**SELECCIONE UNA CATEGORÍA DE POSTULACIÓN**

CATEGORÍA	MARQUE LA OPCIÓN
Artesanía	
Agro procesados y Gourmet	
Jugos y tragos típicos, vinos y licores	
Parrillas y asados	
Gastronomía	
Viveros y Plantas	
Juegos inflables, pelucherías y otros relacionados.	

**SELECCIONE LA OPCIÓN**

PARTICIPACIÓN	
Nunca	X
1 a 2 veces	
Mas de 3 veces	

**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS A COMERCIALIZAR SEGÚN CATEGORÍA.**

--

## FORMULARIO 2

### DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE LOS ALIMENTOS Y SEGURIDAD

#### 1. Infraestructura del Local

- **Agua y Desagüe:** Debes tener agua potable suficiente, lavamanos con jabón/toallas desechables y lavaplatos conectado a red de desechos (prohibido tirar agua al recinto).
- **Higiene y Cadena de Frío:** Contar con refrigerador (alimentos a menos de 5°C), mesones lavables y basureros con tapa.
- **Aislamiento:** La cocina debe estar separada del público y tener paredes y piso limpios lavables y lisos.

#### 2. Higiene del Personal

- **Presentación:** Uso obligatorio de mascarilla, delantal y gorro (pelo cubierto). Uñas cortas, sin esmalte ni joyas.
- **Salud:** Prohibido manipular comida si se tiene diarrea, llagas o infecciones cutáneas.
- **Conducta:** Prohibido fumar, comer o mascar chicle en la cocina.
- **Manejo de Dinero:** La persona que cocina **no puede recibir pagos ni dar vuelto**.

#### 3. Manejo de Alimentos

- **Procedencia:** Todos los insumos deben comprarse en lugares autorizados y debes **guardar las boletas/facturas** para fiscalizaciones.
- **Prohibiciones Críticas:** **NO** se pueden vender mariscos o pescados crudos.
  - **NO** se puede hacer mayonesa o salsas caseras.
  - **NO** se puede botar aceite por el lavaplatos.
- **Contaminación Cruzada:** Mantener siempre separados los alimentos crudos de los cocidos.

#### 1. Prevención de Incendios

- **Extintor obligatorio:** Debe ser de **Polvo Químico Seco (PQS)**, de al menos 4kg, con carga vigente y ubicado en un lugar visible y accesible.
- **Control de fuego:** En caso de fuego en aceite, **jamás usar agua**; tapar el recipiente para quitar el oxígeno.

#### 2. Gas y Electricidad (Normativa SEC)

- **Instalación de Gas:** Usar mangueras amarillas certificadas y abrazaderas metálicas. Los cilindros deben estar verticales y estables.
- **Electricidad segura:** Evitar "zapatillas" sobrecargadas. Los cables deben estar protegidos y lejos de fuentes de agua o calor.

#### 3. Protección del Personal

- **Ropa segura:** Usar calzado cerrado antideslizante y evitar ropa de materiales sintéticos inflamables.
- **Primeros auxilios:** Contar con un botiquín básico (parches, antisépticos, gasas) para cortes o quemaduras leves.

NOMBRE/RUN	
FIRMA	