



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD FARMACIA

**CONFECCIÓN DE UN MANUAL PARA OBTENER
RESOLUCIÓN SANITARIA EN UNIDADES DE
ELABORACIÓN, PRODUCCIÓN Y EXPENDIO DE
ALIMENTOS EN CHILE**

POR XIMENA MACARENA LLANOS ARÉVALO

Trabajo de seminario de Título presentado en la Facultad de Farmacia
de la Universidad de Concepción para optar al título profesional de
Nutricionista

Profesor Guía: Sara Raquel Muñoz Reyes
Departamento de Nutrición y Dietética
Facultad Farmacia

Concepción

Marzo, 2022

Concepción, Chile

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento.

PAGINA DE FIRMAS

Sara Raquel Muñoz Reyes
Departamento de Nutrición y Dietética
Facultad Farmacia

Firma

María Elena Contenla Navarrete
Profesor Comisión
Departamento de Nutrición y Dietética
Facultad Farmacia

Firma

Víctor Leandro Campos Araneda
Profesor Comisión
Departamento de microbiología
Facultad de ciencias biológicas

Firma

Dedicatoria:

A Dios por todo lo que me ha dado, mis padres Oscar y Luisa que me han ayudado y apoyado en todo lo que he querido hacer a lo largo de mi vida, a mi esposo Daniel por ser un pilar fundamental para nunca rendirme y dar lo mejor de mí en todo momento y a mis suegros Rodolfo y Nilse por sus consejos y confianza en mis capacidades.

AGRADECIMIENTOS

A mis profesores de la Universidad de Concepción que siempre compartieron sus conocimientos e información actualizada, con sólidas bases científicas y profesionalismo, a la profesora Sara Muñoz que me orientó y guío en el seminario de título, al profesor Edgardo de la Universidad del Norte que fue mi profesor informante, me ayudó con la mejor disposición a todas las preguntas que tuve en este tema de investigación y a todos los que fueron parte de mi vida universitaria.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
INTRODUCCION	4
OBJETIVOS	8
MATERIALES Y MÉTODOS	9
ASESORIAS ACTUALES EN EL PAIS.....	10
FORMALIZACIÓN DE MICROEMPRESAS DE ALIMENTOS EN CHILE	11
IMPORTANCIA DE LA RESOLUCION SANITARIA	13
BENEFICIOS DE OBTENER LA RESOLUCIÓN SANITARIA.....	17
ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).	19
RESULTADOS	22
DISCUSIÓN.....	23
CONCLUSIÓN Y PROYECCIONES.....	24
BIBLIOGRAFIA	25

RESUMEN

La Resolución Sanitaria de Alimentos, es el permiso otorgado por la Seremi de Salud que permite el funcionamiento de un local de alimentación, producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos, ya sea en una instalación adquirida, arrendada o inclusive que dichas actividades se lleven a cabo en el propio hogar (Microempresa Familiar). Esta resolución se rige bajo las normas y artículos presentes en el Reglamento Sanitario de los alimentos (RSA) de nuestro país, asegurando que todas las instalaciones cumplan con las normas de higiene establecidas, evitando enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) para finalmente entregar un producto inocuo al consumidor. Para realizar este trámite es necesario efectuarlo por medio de una plataforma dispuesta por la Seremi de Salud llamada ASDigital y de manera presencial, en ambos casos la persona debe iniciar su postulación encontrándose con lenguaje técnico y una necesidad de manejo tecnológico lo que no todos poseen tanto la capacidad como los medios para acceder a esta información de manera correcta, lo que puede entorpecer el inicio de la vida laboral de los emprendedores, puesto que es el primer paso para obtener dicho permiso. Por lo antes mencionado nace la necesidad intrínseca de confeccionar un manual que sintetice la información relevante y compacte de manera concisa todos los pasos a seguir para realizar la tramitación de forma amigable y eficaz. Finalmente, en esta investigación y proyecto se logra confeccionar dicho manual.

Palabras claves: Seremi de salud, resolución sanitaria, patente municipal, microempresa familiar, inocuidad, higiene, instalación, RSA ETAs

ABSTRACT

The Sanitary Food Resolution is the permit granted by the Seremi de Salud that allows the operation of a local food, production, import, processing, packaging, storage, distribution, and sale of food, either in a facility acquired, leased, or including that these activities are carried out in the home itself (Family Microenterprise). This resolution is governed by the rules and articles present in the Food Sanitary Regulations (RSA) of our country, ensuring that all facilities comply with the established hygiene standards, avoiding foodborne diseases (ETAS) to finally deliver a product harmless to the consumer. To carry out this procedure, it is necessary to do it through a platform provided by the Seremi de Salud called ASDigital and in person, in both cases the person must start their application finding technical language and a need for technological management, which not everyone has so much the ability and the means to access this information correctly, which can hinder the beginning of the working life of entrepreneurs, since it is the first step to obtain said permission. Due to the, the intrinsic need arises to prepare a manual that synthesizes the relevant information and concisely compacts all the steps to follow to carry out the procedure in a friendly and efficient manner. Finally, in this research and project it is possible to prepare said manual.

Keywords: Health Seremi, health resolution, municipal patent, family micro-enterprise, safety, hygiene, installation, FSR and AFD.

INTRODUCCION

En el mundo existen entidades responsables de garantizar la higiene, inocuidad y todos los aspectos sanitarios que garantizan que el producto final es un alimento seguro para el consumo humano, por lo que existen requisitos normados que se exigen para el cumplimiento de esta misión. Es esencial velar por la seguridad alimentaria en todas estas etapas y procesos a las que son sometidas las materias primas en el proceso de producción, elaboración, envasado, expendio y en algunos casos exportación de los alimentos. A continuación, se mencionan algunos países junto con las instituciones que otorgan el permiso de funcionamiento y como es la situación de nuestro país.

En Estados Unidos las regulaciones están a cargo de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) y dependiendo la actividad comercial que se van a destinar, se rigen bajo entidades diferentes. Las empresas procesadoras de carne de ganado, aves de corral y algunos productos de huevo, deben dirigirse al Departamento de Agricultura y en el caso de todas las demás áreas productivas, estas deben concurrir al Departamento de Salud.¹

En China se debe solicitar una licencia de producción de alimentos a la Administración General de Supervisión, Inspección y Garantía de la Calidad (AQSIQ). Si se desea que ejerza a nivel estatal, se realiza en las Oficinas de Supervisión Técnica y de Calidad (QTSB) y en las agencias de inspección

¹ Office of the Commissioner. (2021, 28 Junio). U.S. Food and Drug Administration.

autorizadas. Asimismo, se requiere una licencia de distribución de alimentos separada para la venta de alimentos.²

En Europa la normativa está basada en el Real Decreto 191/2011, que se encuentra el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, la cual pertenece al Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, el cual es el que resuelve el cumplimiento del decreto.³

El Salvador tiene vigente el Registro Sanitario de alimentos y bebidas procesadas nacionales e importadas y su renovación pertenece al Ministerio de Salud de dicho país.⁴

En Argentina se debe obtener el Registro Nacional de Establecimientos (RNE), procedimiento que se realiza ante la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)⁵.

En nuestro país contamos con el Código Sanitario, legislación que contiene el Reglamento Sanitario de los alimentos (que a lo largo del texto lo usaremos con sus siglas RSA), y fue publicado en el año 1997. En su contenido expresa claramente la normativa, cuyo objetivo principal es dar a conocer las exigencias que todas las instalaciones de alimentos deben cumplir para el establecimiento de

² Briefing, C. (2017, 3 agosto). *Licencias especiales para los productos industriales, alimentos y publicidad en China*. China Briefing News.

³ BOE.es - BOE-A-2011-4293 real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y Alimentos. (2011, 8 marzo). Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado.

⁴ Portal de Transparencia - El Salvador. (2014, 17 marzo). Ministerio de Salud.

⁵ Alimentos autorizados y establecimientos habilitados. (2020, 21 octubre). Argentina.gob.ar.

locales destinados a la producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos, con el propósito de proteger la salud e integridad de los clientes o consumidores, garantizando así el suministro de productos saludables e inocuos. Este reglamento se va revisando año a año. La última modificación se realizó el 02 de febrero de 2021 según lo revisado hasta la fecha.⁶

En la actualidad, según la Asociación de Emprendedores de Chile, existen 910 mil Pymes, donde 220 mil de ellas son medianas y 690 mil son microempresas. Conforme a los datos que entrega el Ministerio de Economía estas aportan el 17% del Producto Interno Bruto (PIB), además, en materia de empleo, son las pymes las que entregan el 53,3% de este, con una remuneración nominal promedio de \$570.000 aproximadamente.⁷

El Instituto nacional de estadísticas (INE) muestra mediante el índice de Ventas de Actividades de Alojamiento y de Servicio de Comidas que el mayor aumento en el período (72%), fue debido a que las ventas de las tres actividades que componen el sector, en especial las de restaurantes y de servicio móvil de comidas en el año 2021, en comparación con el período 2019-2020⁸.

⁶ M de Salud, (1997, 13 mayo). *dto. 977 (13-may-1997) M. de Salud | Ley Chile. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile.*

⁷ Bossi, S. J. (2021, 30 enero). *¿Están las condiciones para emprender en Chile?* El Mostrador.

⁸ *Índice de ventas de actividades de alojamiento y de servicio de comidas.* (2021, 30 junio). Instituto Nacional de Estadísticas.

Como se observa, la creación de nuevas fuentes laborales en el rubro alimentario en el último tiempo ha tomado bastante protagonismo, con un crecimiento exponencial debido al gran desarrollo tecnológico, en la comunicación, la industria y también en la migración hacia nuestro país.

A raíz de lo antes mencionado cabe la necesidad de poder apoyar a los emprendedores que están comenzando en este proceso de abrir su local de alimentos, ya que muchas veces al no tener la información de forma clara y ordenada, ellos se encuentran con la primera piedra de tropiezo junto a la inexperiencia de esta compleja área de la alimentación, ya que por ser esta una actividad que compromete la salud humana, es sumamente minuciosa a la hora de exigencias tanto como en la infraestructura como en la manipulación de los alimentos a lo que ellos se encuentran normalmente con bastante desinformación y al recurrir por guía y ayuda a las empresas que prestan sus servicios se encuentran con elevados costos lo cual se les hace muy difícil el proceso de emprender en el rubro alimentario.

Con estos antecedentes y por las características que presenta la relevancia de este trámite, como alumna interna de la carrera de nutrición y dietética, se propone la elaboración de un manual que oriente a los emprendedores de pequeñas, medianas y grandes empresas para facilitarles el proceso de obtener su resolución sanitaria para poder abrir un local establecido de alimentos de manera autónoma y eficaz.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Proporcionar un manual que sirva para ayudar a los emprendedores a obtener la Resolución sanitaria para abrir un local de alimentos en Chile.

Objetivos específicos:

- Detallar paso a paso las acciones y documentos necesarios para la obtención de la resolución sanitaria de una microempresa en Chile.
- Acudir a las entidades fiscalizadoras y reguladoras a obtener la información necesaria, costos y tiempo de espera.
- Determinar las ventajas y desventajas de la obtención de la Resolución Sanitaria.

MATERIALES Y MÉTODOS

- **Investigación Documental:** Se seleccionaron textos nacionales obtenidos desde el Ministerio de Salud y la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) del Ministerio de Agricultura, e internacionales, diversas instituciones educacionales, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA), protocolos del Ministerio de Salud de El Salvador, Argentina, Colombia y diversas agencias españolas, se analizó los datos de interés relacionados con los procedimientos; para ello, se estudiaron documentos como bases jurídico y administrativas del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) correspondiente al Código Sanitario (CS) junto con los Registros estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE).
- **Documentación en línea** Información presente en la página web de la Seremi en Línea denominada Autorización Sanitaria Digital (ASDigital), SerPyme y paginas oficiales del MINSAL.
- **Entrevista Directa:** Reunión con personal de atención al público del Departamento de Obras públicas y Oficina de Patentes municipales correspondiente a la Ilustre municipalidad de Penco al realizar preguntas orientadas para obtener información. Por este medio permitió adquirir información más completa, puesto que como entrevistadora hubo una relación directa con el entrevistado, además de recibir respuestas se pudo percibir actitudes. Para que la entrevista funcionara con éxito se debió tener claro el objetivo de ésta, concertar cita previa, además de verificar la información a través de otras fuentes y finalmente resolver dudas que hayan quedado con la información recibida.

ASESORIAS ACTUALES EN EL PAIS

A nivel nacional existen variadas empresas de asesorías en línea del área de los alimentos, dentro de las cuales destacan: Serpyme, Asesorías alimentos Chile, Makifood, Intertek, Ok alimentos entre otras. Los principales servicios de estas consultorías están dirigidas a etiquetados nutricionales, implementación de HACCP, desarrollo de productos, capacitaciones sobre buenas prácticas de manufactura, asesoría para obtener la resolución sanitaria entre otras.

Si bien estas empresas ya realizan el servicio que se ofrece por escrito en el anexo, sus precios son bastante elevados, lo que demuestra que su público objetivo no son microempresarios o si así fuera no se acercan a la realidad de este grupo. empresas más grandes que pueden costear elevados precios. Para tener una noción real de costo de estos trámites, se logró poner en contacto con una de estas empresas simulando una instalación básica con un fin a desarrollar, obteniendo como respuesta que el precio por asesorar y guiar la tramitación de la resolución sanitaria cerca de \$350.000 - \$400.000 CLP, lo que sin duda excede el presupuesto de una empresa pequeña o la que está recién comenzando, sin considerar el costo de confección de manual de BPM, alcanzando un monto superior a los \$600.000 CLP.

Por lo visto anteriormente estos profesionales en estas páginas web van orientadas a empresas más grandes que pueden pagar estos elevados costos haciendo muy difícil el camino a los emprendedores de más bajos recursos.

FORMALIZACIÓN DE MICROEMPRESAS DE ALIMENTOS EN CHILE

La formalización de microempresas, según la Organización Internacional del Trabajo permite generar entornos empresariales prósperos, que permiten un crecimiento económico, mejoras en las condiciones de trabajo de la población e incrementos de ingresos fiscales.⁹

Entendiendo la importancia de lo anterior, se detallarán a continuación los pasos para que una microempresa elaboradora o de expendio de alimentos se pueda formalizar en Chile :

1º. Creación de la empresa (EIRL, SpA o MEF): En este punto es necesario crear la personalidad jurídica, a través de la plataforma antes llamada “empresa en un día” (EIRL y SPA) que ahora es Empresasysociedades.cl , o llenando formulario que corresponda a una microempresa familiar (MEF) en la Municipalidad respectiva, en el caso de que la empresa se haya creado por la plataforma online se es necesario firmar la constitución en una notaría, cancelando un monto aproximado de \$7.000 CLP o a través de una firma electrónica avanzada sin costo.¹⁰

2º. Inicio de actividades ante el SII: Se debe realizar el inicio de actividades en la plataforma del Servicio de Impuestos Internos (SII), agregando las actividades relacionadas con el/los giros de la empresa. Posterior a ello, se

⁹ Organización Internacional del Trabajo. (2010, 3 junio).

¹⁰ Tamaño, M. D. E. E. D. S. Y. (2021). *Chile atiende - Tu empresa en un día*

realiza la verificación que para empresas de alimentos requiere la visita de un funcionario del SII a las instalaciones.

3º. **Autorización sanitaria:** Corresponde realizar las gestiones para la obtención de la resolución sanitaria, el cual es el punto principal que se expondrá con mayor detenimiento, ya que es ahí donde la mayor parte de las microempresas tienen dificultades para su obtención y se enfoca el resultado del presente seminario.

4º. **Patente Municipal:** Finalmente al cumplir con los tramites anteriores, la microempresa debe solicitar la patente municipal, presentando la autorización sanitaria y los certificados correspondientes al inicio de actividades y creación de la empresa en la oficina de patentes en la municipalidad donde se emplazará la instalación.

Estas cuatro etapas son fundamentales para poder crear una microempresa o empresa de alimentos, corresponden a gestiones que un o una nutricionista del área colectiva puede asesorar, ayudando a que el proceso se lleve a cabo en el menor tiempo posible, capacitando y proveyendo una herramienta útil y clara a este grupo de personas. Para que la tramitación se realice de la manera exitosa es esencial cumplir con todas las exigencias presentes en el RSA y nosotros como profesionales tenemos las herramientas necesarias para ejercer esta labor debido al conocimiento en cuanto a temas de inocuidad, microbiología, control de calidad, entre otras especialidades que son adquiridas durante la formación académica.

IMPORTANCIA DE LA RESOLUCION SANITARIA

Este permiso otorgado por la SEREMI de Salud permite establecer si una actividad comercial relacionada con la producción, elaboración, preservación, conservación, envasado, almacenamiento, distribución, expedición y/o consumo de alimentos o aditivos alimentarios reúne todas las condiciones técnicas para controlar los riesgos asociados a esa actividad. Es la Municipalidad quien solicita este documento al interesado para otorgarle la patente definitiva para la instalación, ampliación o traslados de industrias o talleres (Ministerio de Salud, 2022).

La Autoridad Sanitaria informará favorablemente una determinada actividad industrial o comercial, siempre que determine el cumplimiento de las condiciones señaladas.

El tiempo de entrega del documento es de 30 días hábiles, contados desde la recepción de todos los documentos. La inspección puede realizarse dentro de los primeros 15 días hábiles, una vez ingresada y pagada la solicitud.

Los requisitos necesarios para la autorización en locales de alimentos establecidos son los siguientes (Estos excluyen a las Microempresas familiares, carros móviles y vendedores ambulantes):

- Zonificación municipal.
- Boletas de servicios de agua potable y alcantarillado otorgadas por la empresa sanitaria correspondiente o autorización sanitaria del servicio particular de agua potable y alcantarillado.
- Memorias técnicas de los procesos productivos.

- Memoria de control de disposición de residuos sólidos domésticos.
- Plano o croquis de las instalaciones en escalas.
- Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor y vapor.
- Listado de materias primas a utilizar.
- Sistema de control de calidad sanitaria.
- Listado de los alimentos que se elaborarán.

Para instalaciones en la vía pública (carros, módulos, casetas, kioscos, puestos de feria) se requieren los siguientes documentos:

- Certificado de emplazamiento municipal, cuando corresponda.
- Carta de autorización para uso de servicios higiénicos a no más de 75 metros para el personal manipulador de alimentos, cuando corresponda.
- Cumplir con los requisitos según el tipo de alimento que venderá en este lugar.

Para poder entender de mejor forma los requisitos se pasarán a detallar algunos, ya que el resto se explicará con mayor detalle en el manual elaborado al final de la investigación.

- **Zonificación:** Es un documento que entrega cada municipalidad en el Departamento de Obras, señala si el sector en donde se piensa instalar la empresa es una zona residencial, mixta o comercial. De igual forma si se tiene la escritura de la propiedad, esta se puede utilizar siempre y cuando indique el tipo de zona en donde está emplazada la propiedad.

- **Boletas de servicios de agua potable y alcantarillado:** Certifica que la propiedad cuenta con agua potable y alcantarillado, si la zona es rural y no cuenta con una empresa de agua potable y alcantarillado, se debe presentar la resolución sanitaria obtenida al momento de la instalación de estos servicios por una empresa autorizada.

Para la autorización de Food truck

- **Certificado de emplazamiento Municipal:** Para poder tener este documento, se debe llenar un formulario de solicitud de certificado de emplazamiento, indicando los datos personales, dirección, número municipal de la propiedad en consulta, además de un croquis de intersección de las calles donde se pretende instalar el carro.
- **Carta de autorización para uso de servicios higiénicos:** Es una carta simple en donde el propietario del servicio higiénico autoriza que los trabajadores de la empresa alimenticia ambulante utilizan el baño y que este se encuentra a una distancia inferior a los 75 metros.

COSTO DE LA OBTENCION DE RESOLUCION SANITARIA Y DURACION

El arancel se calcula en base al arancel de los "fines" o "actividades" que se realizan en una instalación, más el 0,5% de la declaración de capital presentado ante el Servicio de Impuestos Internos (SII), se reajusta según el Índice de Precio al Consumidor, IPC, en enero de cada año (Arancel 2021). Los solicitantes que acrediten pertenecer a un programa social ya sea certificación municipal de microempresa familiar u otros; o que pertenecen al 40 % más vulnerable de la población según Ficha Social de Hogares, acceden a un arancel de \$1.000.

La resolución sanitaria tiene una vigencia de 3 años y se va renovando automáticamente, mientras no se realicen modificaciones estructurales que ameriten una nueva solicitud de autorización, de acuerdo con lo definido en el reglamento sanitario de los alimentos¹¹. En el otro caso, si desea dar termino a la actividad comercial, se debe avisar a la municipalidad para que pueda dar termino al cobro semestral de patente.

¹¹ (Chile Atiende, 2022).

BENEFICIOS DE OBTENER LA RESOLUCIÓN SANITARIA

La instalación al contar con la Autorización Sanitaria brinda al consumidor una mayor seguridad a la hora de obtener y consumir un producto alimenticio ya que el lugar donde lo adquirió, cumplió con todos los requisitos solicitados en el RSA, en donde se abarcan temas como las condiciones de las instalaciones (superficies lavables, flujo continuo, condiciones de pisos, eliminación de desechos, etc.) y la inocuidad de los alimentos, ya que se solicita las memorias técnicas de los procesos para verificar el tratamiento ya sea térmico o químico de ciertos alimentos. La microempresa puede acceder a más clientes, esto permite generar mayores ingresos tanto para la microempresa como para la municipalidad donde esté ubicada la instalación, debido al pago de patentes. Por último, al mismo emprendedor y a su familia ya que esto le permite tener ingresos contantes, independencia laboral y económica

INCONVENIENTES DE NO TENER LA RESOLUCIÓN SANITARIA Y/O MALAS PRÁCTICAS

Cuando no se tiene una resolución sanitaria, el propietario incurre en la ilegalidad, la infracción de sus normas, de los reglamentos y resoluciones de la Autoridad Sanitaria, pueden ser castigadas con las siguientes sanciones:

- Amonestación si se trata de una primera infracción a las disposiciones normativas sanitarias vigentes y que aparezcan antecedentes que justifiquen no aplicar una sanción distinta, una multa se puede aplicar desde 0,10 UTM a 1.000 UTM.

- La clausura que corresponde al cierre de establecimientos, edificios, casas, locales o lugares de trabajo donde se cometiere la infracción, impidiendo total o parcialmente la continuación de labores.
- La cancelación de la autorización de funcionamiento o de los permisos concedidos a las actividades sanitarias respecto de las cuales se exige.
- La paralización de obras esté o no sometidas a autorización sanitaria.
- El comiso consiste en la privación de bienes, instalaciones o elementos de trabajo, por trasgresión a las normas sanitarias.
- La desnaturalización, es decir, alteración de las propiedades o condiciones de algunos bienes o sustancias, mediante su degradación, de manera que deje de ser apta para el consumo humano o bien dándole un uso diferente a aquel al cual estaba naturalmente destinado, siempre que ello no constituya un riesgo a la salud, la destrucción o eliminación de productos o bienes, mediante cualquier método o procedimiento, en caso de que exista grave riesgo o daño a la salud. (Figuerola & Morales abogados).

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).

Otro costo de no tener resolución sanitaria o de carecer de buenas prácticas de manufactura (BPM), es la pérdida de inocuidad en los alimentos. Aproximadamente, un 70% de las diarreas se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o toxinas. Se ha descrito alrededor de 250 agentes causantes de ETAs, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales.

Contexto a nivel mundial

Brotos de ETAs en Chile período entre los años 2011-2018 (MINSAL)

Datos Epidemiológicos

Antecedente	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Total de brotes	962	1.072	1.119	999	1.007	1.048	1.042	1.134
Afectados	6.736	8.287	12.970	5.953	5.439	6.304	5.772	6.050
Mediana	4	4	4	3	3	3	3	3
Hospitalizados	248	173	176	97	118	75	86	191
Fallecidos	8	4	5	3	2	0	0	0

ETA por tipo de Alimento sospechoso. Período entre los años 2011-2017 (Minsal)

Platos preparados	312	469	440	437	348	454	412	340
Carnes	98	110	94	90	77	80	89	140
Frutas y verduras	18	18	7	12	9	19	15	27
Total	962	1.072	1.119	999	1.007	1.048	1.045	1.134

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de MINSAL.

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de MINSAL.

En la presente tabla, se puede observar que en el período comprendido entre los años 2011 - 2018, las ETAs se han mantenido sin mayores variaciones en el país. Se ve también una leve disminución del total de afectados en los últimos dos años de registros. Lo mismo ocurre con los hospitalizados y aún mejor sin fallecidos por esta causa en dicho período. Lo que no es una garantía que esta situación se mantenga en el tiempo. Los platos preparados constituyen la principal fuente de transmisión de microorganismos patógenos a la población. Esto debido a los mayores riesgos que involucra su inadecuada manipulación, por diversas causas, entre las

cuales se encuentran: temperaturas inadecuadas, falta de refrigeración, suciedad, manipuladores desaseados, etc. Le siguen en importancia las carnes, especialmente la de ave. Finalmente se encuentran frutas y hortalizas, las que pueden ser transmisoras de agentes patógenos por lo que es importante una correcta manipulación y aplicación de buenas prácticas higiénicas en distintas operaciones, como por ejemplo en el lavado, pelado y trozado de estos alimentos. (ACHIPIA 2021)

ETAs más frecuentes.

- *EscherichiaColi*: la presencia de este microorganismo en un alimento es indicador de la existencia de materia fecal, lo que se deriva de un mal o ausente lavado de manos.
- *Staphylococcus aureus*: Este microorganismo, al igual que el anterior, también proviene de una mala manipulación de alimentos, debido a que este está presente en la mayoría de los seres humanos, en particular en la mucosa nasal, piel, y otras partes del cuerpo.
- *Salmonella spp*: es el principal causante de Etas. La mayoría de los casos se debe a una pérdida de la cadena de frío en el almacenamiento de productos terminados o materias primas. Esta alza de temperatura aumenta la velocidad de crecimiento de este microorganismo, incrementando las unidades formadoras de colonias¹². Esta bacteria se puede encontrar en una gran variedad de alimentos como carnes crudas, productos avícolas, huevos,

¹² Salmonella (no tifoidea). (2018, 20 febrero). Organización mundial de la salud.

leche y productos lácteos, pescados, camarones, ancas de rana, levadura, coco, salsas y aderezos para la ensalada, mezclas para tortas, postres rellenos con cremas, salsas, gelatina en polvo, mantequilla de maní, cocoa y chocolates.

En el caso de *Escherichia Coli* y *Salmonella* spp, las consecuencias de una infección con estas bacterias son: náuseas o vómitos, cólicos abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza. Por otro lado, el *Staphylococcus aureus* lo que se produce es una intoxicación ya que la bacteria produce una toxina en el alimento, siendo sus principales síntomas similares a las anteriores además de calambres abdominales y malestar general. Con lo explicado y sintetizado anteriormente y como se menciona en la norma ISO 9001:2015, los costos de tener calidad siempre serán mucho menores a los costos de no tener calidad. En este contexto, es que se reafirma la vital importancia de que se cumplan todas las medidas de seguridad necesarias para implementarlas en el local de alimentos en todas las fases que anteceden al producto final, es por esto que el emprendedor debe estar bien informado mediante un manual que le ayude a seguir todos los pasos que necesita para obtener su permiso de funcionamiento ya que esto podrá contribuir en mejorar la manipulación de los alimentos, disminuir las ETAs, aumentar las ventas de las microempresas, formalizar sus negocios, evitar futuros problemas con la Seremi de Salud y de cierta forma, contribuir al desarrollo de la economía a nivel país.

RESULTADOS

Al recopilar la información documental en las fuentes oficiales establecidas por la Seremi de Salud en base al Reglamento sanitario de los alimentos se logró crear un documento que lleva por título “Manual para orientar y asesorar a emprendedores a fin de obtener resolución sanitaria para el inicio de su vida laboral” compuesto por 51 páginas ilustradas, una portada con imágenes de referencia de productos elaborados y procesados por microempresas de la zona, se adjuntaron palabras de la autora, índice que muestra el contenido del documento, y el desglose paso a paso que debe seguir el emprendedor o representante de cada tipo de instalación incluyendo a las MEF, carros móviles estilo food truck y vendedores ambulantes y a todos a los que pueda llegar dicho manual. Se añadieron cuadros informativos para enfatizar alguna idea o concepto de modo que, pueda ser de mejor comprensión para el lector. Fue editado y se le asignó un formato a conveniencia de los documentos de ayuda generados por la Universidad de Concepción siendo revisado y aprobado para su posterior publicación oficial que irá en beneficio y servicio a la comunidad que no tiene acceso a este tipo de información y para los fines que la Universidad de Concepción estime convenientes.

DISCUSIÓN

Al cumplir con todos los pasos necesarios expuestos en el manual, este ayudará a sus destinatarios a facilitar el proceso de obtención de la Resolución Sanitaria, evitando así el rechazo del permiso por ejemplo por mala distribución de las áreas dentro del lugar de trabajo, también podrá saber la documentación que necesita tener y acreditar en página web oficial así evitando trámites engorrosos de forma presencial para finalmente poder vender sus productos en el comercio formal ya que podrá estar cumpliendo las exigencias legales expuestas en el RSA . Por el contrario, al no tener esta ayuda pueda que incurra en cometer errores ya sea falta de información, que se prolongue el tiempo de tramitación lo que trae como consecuencia que se demore más en abrir su local que no pueda estar recuperado el capital invertido en su negocio como también la falta de inocuidad de los alimentos que produzca y lleve a sanciones hacia el lugar por posibles ETAs y en el peor de los casos la prohibición de funcionamiento del lugar.

CONCLUSIÓN Y PROYECCIONES

Tras el análisis, podemos decir que el objetivo general se pudo desarrollar a cabalidad ya que como producto final del Seminario de título se obtiene un manual que va en ayuda a los emprendedores para obtener la Resolución sanitaria para abrir un local de alimentos en Chile, junto con esto se pudo acudir a las entidades fiscalizadoras y reguladoras a fin de obtener la información necesaria in situ, costos y tiempo de espera. Se detalló paso a paso las acciones, documentos necesarios y finalmente se determinaron las ventajas y desventajas de la obtención de la Resolución Sanitaria. Quedando satisfecha con el resultado obtenido y deseando que pueda lograr el propósito que este tiene, de poder ser una ayuda a la sociedad especialmente a aquellas personas que no tienen los medios necesarios para poder costear una asesoría de las grandes empresas dedicadas a este rubro, y que puedan tener esta herramienta de autoayuda que les permitirá tener la información en un solo lugar de manera compacta y a conveniencia del emprendedor. No ignorando que quizás algunas limitaciones del anexo sea que no todas las personas van a poder leerlo o comprenderlo quizás por baja escolaridad, ruralidad extrema o alguna discapacidad cognitiva de las personas, lo que necesitaría de apoyo externo ya sea por algún familiar del emprendedor, alguna organización de proyectos sociales u otra persona que estime capacitada al respecto como una nutricionista del área de alimentación colectiva.

BIBLIOGRAFIA

1. Office of the Commissioner. (2021, 28 Junio). *¿Que hace la FDA?* U.S. Food and Drug Administration. <https://www.fda.gov/about-fda/fda-basics/que-hace-la-fda>
2. Briefing, C. (2017, 3 agosto). *Licencias especiales para los productos industriales, alimentos y publicidad en China*. China Briefing News. <https://www.china-briefing.com/news/licencias-especiales-para-los-productos-industriales-alimentos-y-publicidad-en-china/>
3. BOE.es - BOE-A-2011-4293 real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y Alimentos. (2011, 8 marzo). Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-4293>
4. Portal de Transparencia - El Salvador. (2014, 17 marzo). Ministerio de Salud. <https://www.transparencia.gob.sv/institutions/minsal/services/1010>
5. Alimentos autorizados y establecimientos habilitados. (2020, 21 octubre). Argentina.gob.ar. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/alimentos-autorizados-establecimientos-habilitados>
6. M de Salud, (1997, 13 mayo). *dto. 977 (13-may-1997) M. de Salud | Ley Chile. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*. www.bcn.cl/leychile. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>
7. Bossi, S. J. (2021, 30 enero). *¿Están las condiciones para emprender en Chile?* El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/2021/01/31/estan-las-condiciones-para-emprender-en-chile/>
8. *Índice de ventas de actividades de alojamiento y de servicio de comidas*. (2021, 30 junio). Instituto Nacional de Estadísticas. <https://www.ine.cl/prensa/detalle-prensa/2021/06/30/%C3%ADndice-de-ventas-de-actividades-de-alojamiento-y-de-servicio-de-comidas-se-increment%C3%B3-72-0-interanualmente-en-mayo-de-2021>
9. Ministerio de Salud. (1997, 13 mayo). *Dto. 977 (13-may-1997) M. de salud | ley Chile. Biblioteca del congreso nacional de Chile*. www.bcn.cl/leychile. <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>
10. SEREMI en línea. (2015). ASDigital. <https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/>
11. Yumpu.com. (2006b, junio 14). *guía técnica para la elaboración de manuales de procedimientos*.

<https://www.yumpu.com/es/document/read/29669893/guia-tecnica-para-la-elaboracion-de-manuales-de-procedimientos>

12. Entorno propicio para las empresas sostenibles, incluidas las cooperativas. (2010, 3 junio). Organización Internacional del Trabajo.
https://www.ilo.org/empent/areas/WCMS_141143/lang--es/index.htm
13. Tamaño, M. D. E. E. D. S. Y. (2021). *Chile atiende - Tu empresa en un día*. Empresa en un día. <https://www.chileatiende.gob.cl/fichas/21409-tu-empresa-en-un-dia>
14. *Salmonella (no tifoidea)*. (2018, 20 febrero). Organización mundial de la salud. [https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-\(non-typhoidal\)](https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salmonella-(non-typhoidal))
15. Manual para manipuladores de alimentos. (2021, septiembre). ACHIPIA.
https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2021/10/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES



Universidad de Concepción

MANUAL PARA ORIENTAR Y ASESORAR A EMPRENDEDORES A FIN DE OBTENER RESOLUCIÓN SANITARIA PARA EL INICIO DE SU VIDA LABORAL



Este documento ha sido creado por la interna de quinto año Ximena Llanos Arévalo de la Carrera Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción en colaboración con la profesora guía Sara Muñoz Reyes.

Se ha redactado con fines informativos, para ser utilizado por la Universidad para los fines que estime conveniente, entre estos, ir en ayuda a la comunidad especialmente a los emprendedores ya sea siendo persona natural, microempresa familiar, pequeñas y/o medianas empresas.

Surge con la necesidad de tener información clara y concisa en el proceso de tramitación de obtención de la Resolución sanitaria, permiso obligatorio para poder funcionar bajo las condiciones sanitarias requeridas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) de Chile junto con la Seremi de Salud.

Al establecer formalmente un local de producción, elaboración, envasado y venta de alimentos de alimentación trae como consecuencia un crecimiento económico y social tanto para los emprendedores y sus familias, así como para la comuna y región en la que esté situado.

Se ejemplificará paso a paso lo que debe hacer para que pueda tener una guía de apoyo, pero no se debe considerar como única garantía para lograr un producto final seguro y la obtención de la Resolución sanitaria, por tanto, la utilización de las declaraciones señaladas, recomendaciones deben tomarse como tal, no para crear un vínculo con el autor del texto o a sus colaboradores. Sin embargo, toda la información de esta publicación fue hecha en base a lo que describe y solicita la Seremi junto con la página web oficial ASDigital del Ministerio de Salud

Deseamos que le sea de ayuda y guía para lograr el negocio de sus sueños.

Concepción, 2022

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCION	1
OBJETIVO GENERAL	2
OBJETIVOS ESPECIFICOS	2
GLOSARIO	2
TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS	3
LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	3
LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TIPO PROCESADORA	3
LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS	3
PUESTOS, CASSETAS Y CARROS.....	4
VISTA GENERAL PARA INICIAR ACTIVIDADES EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	5
CONSIDERACIONES FUNDAMENTALES:.....	6
PASOS PARA SIMULAR Y/O REALIZAR SU TRAMITACION DE RESOLUCION SANITARIA.....	7
NOTIFICACIÓN DE RESOLUCIÓN.....	26
CARROS, PUESTOS, CASSETAS O FOOD TRUCK	26
MICROEMPRESA FAMILIAR.	29
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	34
ANEXOS FINALES	37
BIBLIOGRAFÍA.....	46

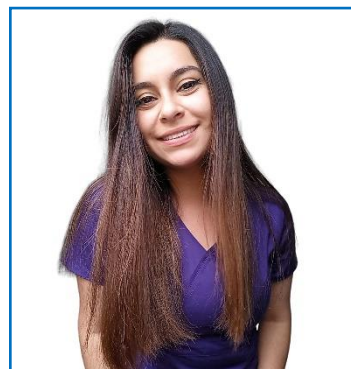
Cada vez son más las personas que comen fuera de casa, es por esto por lo que la industria dedicada a la elaboración, preparación, procesadora, venta de alimentos, entre otras están adquiriendo cada día mayor protagonismo. Para poder crear un local que cumpla con todas las normas sanitarias para asegurar inocuidad en todos sus procesos, el Reglamento Sanitario de los Alimentos indica una serie de requisitos que se deben contar para otorgar al lugar el permiso de funcionamiento que conocemos como Resolución Sanitaria, que otorga la entidad responsable en nuestro país la cual es la Seremi de Salud.

Es por esta razón que considero indispensable que esta información se encuentre disponible de forma concisa y clara al alcance de todos los emprendedores, y que esta no sea una piedra de tropiezo para el inicio de la actividad laboral de la persona y/o familia.

Espero que este manual pueda llegar hasta los rincones más alejados del país y que vaya en ayuda de las personas que necesitan esta orientación en su proceso de postulación, fue creado con mucho cariño y esfuerzo en ponerse en el caso suyo que está leyendo este documento.

En el presente encontrará ejemplos claros de guía para su tipo de local en particular, se desea que tenga a bien ponerse en contacto con la universidad y sus representantes por cualquier duda o solicitud que presente.

Ximena Llanos A.





INTRODUCCION

La creación de nuevas pymes en el último tiempo ha ido en crecimiento exponencialmente más en el último tiempo debido al gran desarrollo tecnológico, en la comunicación, la industria y también en la migración hacia nuestro país, el Instituto nacional de estadísticas (INE) registró en junio 2021 un alza en un 72% con respecto a Servicios de comida en comparación al periodo 2019-2020.

La normativa chilena como requisito principal exige que todas las instalaciones de alimentos deben dar cumplimiento al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) D.S 977/96 MINSAL, el cual establece las condiciones sanitarias a que debe cumplir la producción, importación, elaboración, envases, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el propósito de proteger la salud e integridad de la población, garantizando el suministro de alimentos saludables e inocuos.

En este sentido, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece que los establecimientos de alimentos deben contar con Resolución Sanitaria para su funcionamiento, es el permiso final que acredita que se reúnen todas las condiciones básicas para controlar los riesgos alimentarios asociados a las actividades que allí se van a desarrollar, es otorgada por las secretarías regionales Ministeriales de Salud (Seremis de Salud), quienes a través de un proceso de formalización resuelven el comienzo de la actividad a desarrollar.

El presente documento es una guía para la tramitación, instalación e implementación de locales destinados a la producción, elaboración y/o expendio de alimentos de que cumplan con la normativa vigente y que obtengan una Resolución Sanitaria. También, busca ser una guía para la implementación de un sistema de inocuidad alimentaria, como complemento a las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) en la protección de la salud de los consumidores.

OBJETIVO GENERAL

Orientar y asesorar a emprendedores para realizar la tramitación, instalación e implementación de locales destinados a la producción, elaboración y/o expendio de alimentos que cumplan con la normativa vigente y que obtengan su Resolución Sanitaria.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1º. Identificar los requisitos solicitados de acuerdo con el fin que se quiera dedicar su negocio.
- 2º. Guiar la solicitud en las entidades correspondientes para la tramitación de Resolución Sanitaria y patente municipal
- 3º. Identificar los costos y plazos de cada tramitación.
- 4º. Ejemplificar requisitos de postulación en diferente tipo de instalaciones incluyendo los que son móviles.

GLOSARIO

- **Solicitante:** Persona natural que será responsable de la instalación.
- **Antecedente:** Documento en formato digital que debe ser adjuntado para ingresar un trámite de formalización.
- **Requisito:** Criterio que debe ser cumplido por la instalación.
- **Contacto para el trámite:** Persona natural, que se utilizará como contacto para un trámite de Autorización de Alimentos.
- **Capital inicial:** Valor en pesos invertido en la instalación.

TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Un establecimiento de alimento se define como “lugar físico con dirección donde se desarrolla una actividad que en este proceso se llama *Fin*”

Estas actividades pueden ser: **producir, elaborar, preservar, envasar, almacenar, distribuir, expender y consumir alimentos y/o aditivos alimentarios.**

A continuación, se describen los principales tipos de instalaciones que encontrará en la página web ASDigital donde debe realizar la postulación:

LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Lugar donde se elaboran productos en general envasados que posteriormente son distribuidos a las instalaciones que los comercializan en forma directa al público consumidor. En este tipo de locales, están:

- Las fábricas y/o elaboradoras de conservas
- Elaboración de helados
- Elaboración productos lácteos
- Elaboración confites y chocolates
- Elaboración cecinas, pan
- Elaboración fideos y pastas
- Elaboración bebidas alcohólicas, etc.

LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TIPO PROCESADORA

En esos establecimientos se procesan alimentos sin mayores transformaciones, es decir, a diferentes alimentos se le aplica alguna tecnología como el deshidratado en las frutas, corte y envasado en las carnes, etc.

LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TIPO ENVASADORA

Se refiere a los establecimientos donde solo se puede realizar el envasado de un alimento proveniente de un establecimiento autorizado o productos primarios como legumbres y cereales, en ningún caso podrá moler, picar, refinar, o realizar cualquier otro tipo de proceso.

LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS

Son los establecimientos en los que se **vende** diferentes tipos de alimentos que requieren y no requieren refrigeración, donde se incluye los alimentos congelados.

Todos los alimentos elaborados que se expenden en este tipo de locales deben provenir de fábricas autorizadas

PUESTOS, CASETAS Y CARROS

Corresponde a aquellas instalaciones que no cuentan con conexiones a las redes de agua potable y alcantarillados, tales como puestos de ferias libres, los carros o food truck, quioscos y casetas.

Usted puede seleccionar **solo un tipo** de instalación, pero si todos los fines que describan de mejor manera la actividad que va a desarrollar en esta.

Ejemplo 1.-

Si usted elije como tipo de local el de Elaboración de alimentos, puede elegir varios fines que describan con mayor certeza la o las actividades que va a realizar en su negocio, en este caso supongamos que quiere abrir una pastelería, ahí puede seleccionar algunos de estos fines

- Elaboración de productos de pastelería, elaboración de confites y chocolates , Elaboración de productos farináceos para coctel.

Lo que **no** podrá seleccionar es por ejemplo Elaboración de alimentos y Local de elaboración de alimentos con consumo al paso, ese ya es otro permiso que tiene diferentes fines y requisitos.

VISTA GENERAL PARA INICIAR ACTIVIDADES EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

El primer paso que debe hacer para formalizar su emprendimiento en alimentos es ingresar a la plataforma de tramites en línea en la SEREMI de salud y realizar una simulación para conocer los requisitos solicitados según su actividad a realizar.

Con esta información en sus manos sumado a los antecedentes solicitados en la plataforma web, es posible levantar la solicitud de Autorización Sanitaria y, con su resolución emitida, ir a la municipalidad para obtener la patente comercial y finalmente acercarse al Servicio de Impuestos Internos (SII) para iniciar la actividad comercial.

Imagen 1 **Etapas obligatorias para obtener la Resolución sanitaria y su formalización.**



CONSIDERACIONES FUNDAMENTALES:

1. **DE SU NEGOCIO:** A nombre de quien estará la autorización, quienes serán los usuarios, es decir a quien va dirigido, y cuáles serán los objetivos que se pretenden conseguir ya sea vender, envasar, producir y elaborar alimentos. Esta información es de considerable importancia ya que en virtud de los tipos y fines establecidos serán los requisitos normativos solicitados por la Autoridad de Salud.
2. **TIPOS DE INSTALACION:** Se refiere al tipo negocio que se quiere autorizar:
Ej.: Local de elaboración de alimentos, local de elaboración tipo envasadora, local de elaboración tipo procesadora, carros móviles, quioscos, entre otros.
3. **FINES DE LA INSTALACION:** Actividades que se realizan dentro de una instalación, las que determinan el riesgo sanitario y caracterización a una instalación específica
Ej.: con el tipo de instalación Local de Expendio de alimentos y elaboración le aparecerán fines como estos:
 - Elaborar helados
 - Elaborar platos preparados que no requieren cocción
 - Elaborar productos de panadería
 - Elaborar productos de pastelería
 - Envasar alimentos congelados
 - Procesar frutas, hortalizas y champiñones
 - Procesar productos lácteos
 - Exender helados envasados
 - Exender helados fraccionados

Tener en cuenta que a pesar de que algunos rubros sean similares, estos tienen diferentes requisitos, por ejemplo, Elaborar productos de panadería productos de pastelería sin embargo tienen muchos puntos en común que le va a permitir que su resolución aplique a ambos

Simulación para conocer los requerimientos:

La plataforma de trámites de la Seremi de Salud permite realizar una simulación sin costo para el consultante y le permite dejar guardada la información que ingrese para un posterior ingreso a la página web, aquí podrá conocer los requerimientos específicos para el tipo de establecimiento y fines establecidos que representan mejor su local de alimentos, los cuales serán verificados por la Autoridad Sanitaria al momento de la inspección. A continuación, se presentan los pasos para realizar la simulación y los requisitos que debe cumplir en cada una de las etapas.

PASOS PARA SIMULAR Y/O REALIZAR SU TRAMITACION DE RESOLUCION SANITARIA

PARA EL INGRESO

1. **INGRESAR A LA PLATAFORMA DE TRAMITES DE LA SEREMI DE SALUD EN:**
<https://seremienlinea.minsal.cl/>

The screenshot shows the homepage of the 'SEREMI en línea' portal. At the top left is the logo of the 'Ministerio de Salud Gobierno de Chile'. To its right is the text 'SEREMI en línea' with a hand cursor icon. A search bar is located at the top right. Below the header, there are navigation links: 'Inicio', 'Trámites', 'Digitalización de Recetas', 'Pagar multas', and 'Ver documento'. A message states: 'Estimados Usuarios: Se informa que el cambio en acceso a través de Clave Única, será de manera paulatina e informada a partir de Septiembre. Mas información aquí.' Below this, the main heading reads 'Bienvenido a SEREMI en línea'. A paragraph explains that users can request various permits, authorizations, resolutions, and certificates through the portal. An illustration shows a person sitting on the floor using a laptop. On the right side, there is a section titled 'Para realizar tus Trámites' with the instruction 'Como Persona natural ingresa con Clave Única:'. It features a blue button labeled 'Iniciar sesión'. Below this, it says 'Como Persona natural, Empresa o Persona Jurídica ingresa con:' followed by input fields for 'Rut ej: 12345678-9' and 'Contraseña'. A link '¿Olvidaste tu Contraseña? Recuérdala Aquí' is next to the password field. A blue 'Ingresar' button is at the bottom of this section, and a 'Regístrate' link is at the very bottom right.

2. **INICIAR SESION CON SU CLAVE UNICA**

The screenshot shows the 'ClaveÚnica ASDigital' authentication page. At the top left is the 'Gobierno de Chile' logo. The page title is 'ClaveÚnica ASDigital' with the subtitle 'Requiere autenticación'. There are two input fields: 'Ingresa tu RUN.' with the value '19.333.xxx-x' and 'Ingresa tu Clave' with masked characters '*****'. Below these fields is a link '¿Olvidaste tu ClaveÚnica?'. At the bottom is a blue button labeled 'Continuar'.

3. SELECCIONE LA OPCION
“AUTORIZACION DE
ALIMENTOS”.

SEREMI En línea

Seremi en línea

USUARIO EXTERNO / REGISTRO
¿Necesita Ayuda? / Manual

Atención Digital Trámites

Informamos que debido a la contingencia nacional que afecta a nuestro país, la atención sólo será vía Ticket de Soporte a través de la opción ¿Necesita Ayuda? (No se atenderán llamadas telefónicas)

Bienvenido a Seremi en línea

Describe de qué se trata tu duda o consulta y encontrarás la respuesta

Búsqueda

A través del portal SEREMI en línea, podrás solicitar y tramitar los distintos permisos, autorizaciones, resoluciones, certificados y otros, que re Sanitaria.

A continuación te dejamos un listado con los principales trámites que ya se encuentran disponibles para ser tramitados online, y si pinchas en acceder a su información principal, a quién está dirigido, requisitos, antecedentes y costos:

- ▶ Aprobación De Proyecto De Sistema Particular De Agua Potable Y Aguas Servidas
- ▶ **Autorización De Alimentos**
- ▶ Autorización De Un Plan De Trabajo y Disposición Final De Materiales Con Asbesto (MCA)
- ▶ Autorización Desempeño Inst.Radiactivas 1ª, 2ª y 3ª Categoría
- ▶ Autorización Para El Traslado De Cadáveres Dentro Del Territorio Nacional

4. SELECCIONAR EL TIPO DE
INSTALACIÓN QUE QUIERE
AUTORIZAR Y SELECCIONAR
(En este caso tendremos el
ejemplo de “Local de
elaboración de alimentos”)

▶ Autorización De Alimentos

- ✓ Carros móviles
- ✓ Local de almacenamiento tipo bodega
- ✓ Local de distribución de alimentos
- ✓ **Local de elaboración de alimentos**
- ✓ Local de elaboración de alimentos con consumo
- ✓ Local de elaboración de alimentos con consumo al paso
- ✓ Local de elaboración tipo envasadora
- ✓ Local de elaboración tipo procesadora
- ✓ Local de expendio de alimentos
- ✓ Local de expendio de alimentos con consumo
- ✓ Local de expendio de alimentos con consumo al paso
- ✓ Local de expendio de alimentos y elaboración
- ✓ Mataderos
- ✓ Puestos, casetas y carros
- ✓ Vehículo de transporte de alimentos
- ✓ Vendedor ambulante

El proceso de simulación se debe repetir para todos los tipos y fines que busque autorizar, por lo tanto, seleccione uno de su interés y continúe la simulación.

**5. REVISAR LOS REQUISITOS
NORMATIVOS EN FUNCIÓN DE LOS
FINES QUE BUSCA REALIZAR EN SU
LOCAL DE ALIMENTOS. (EJEMPLO)**

SELECCIONAR “IR AL TRAMITE”

Fines

- Elaborar aditivos para la industria de alimentos. (ver requisitos)
- Elaborar agentes leudantes y levaduras de panificación. (ver requisitos)
- Elaborar aguas tratadas. (ver requisitos)
- Elaborar alimentos derivados de cereales y tubérculos. (ver requisitos)
- Elaborar alimentos deshidratados. (ver requisitos)
- Elaborar alimentos para deportistas. (ver requisitos)
- Elaborar alimentos para regímenes especiales. (ver requisitos)
- Elaborar bebidas analcohólicas. (ver requisitos)
- Elaborar cecinas y/o hamburguesas. (ver requisitos)
- Elaborar cereales para el desayuno. (ver requisitos)
- Elaborar confituras o similares. (ver requisitos)
- Elaborar conservas. (ver requisitos)
- Elaborar emparedados que no requieren cocción. (ver requisitos)
- Elaborar emparedados que requieren cocción. (ver requisitos)
- Elaborar fideos y pastas. (ver requisitos)
- Elaborar grasas y aceites comestibles. (ver requisitos)
- Elaborar harina. (ver requisitos)
- Elaborar helados. (ver requisitos)
- Elaborar hielo. (ver requisitos)
- Elaborar infusiones de té y café. (ver requisitos)
- Elaborar jugos o zumos de frutas u hortalizas. (ver requisitos)
- Elaborar leche y productos lácteos. (ver requisitos)
- Elaborar mezclas para helados. (ver requisitos)
- Elaborar platos preparados que no requieren cocción. (ver requisitos)
- Elaborar platos preparados que requieren cocción. (ver requisitos)
- Elaborar productos de confitería. (ver requisitos)
- Elaborar productos de panadería. (ver requisitos)
- Elaborar productos de pastelería. (ver requisitos)
- Elaborar productos farináceos para cóctel. (ver requisitos)
- Elaborar salsas y aderezos. (ver requisitos)
- Elaborar suplementos alimentarios. (ver requisitos)
- Elaborar infusiones de yerba mate. (ver requisitos)

Ir al trámite

PAGINA PRINCIPAL

A continuación, se presentan los pasos que debe seguir para el ingreso de antecedentes e información:

Al marcar la sección de **Autorización de alimentos** se mostrarán 4 secciones que debe revisar detenidamente y se explicarán a continuación, estos son:

1. ANTECEDENTES DE LA INSTALACION
2. ATRIBUTOS
3. REQUISITOS
4. ANTECEDENTES

1. ANTECEDENTES DE LA INSTALACION: Verá esta página.

1.1 DEBE SELECCIONAR EL TIPO DE INSTALACIÓN DEL LISTADO DESPLEGABLE

SEREMI En línea

Seremi en línea

USUARIO EXTERNO / R
¿Necesita Ayuda ? /

Acreditación para Reemplazo de Usuarios Atención Digi

Informamos que debido a la contingencia nacional que afecta a nuestro país, la atención sólo será vía Ticket de Soporte a través de la opción ¿Necesita Ayuda? (No se atenderán llamadas telefónicas).

Autorización de funcionamiento de instalación de alimentos

ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN

Tipo de Instalación SELECCIONE TIPO DE INSTALACION Fines

Nombre de Fantasía

Giro Municipal

Seremi Tramitación SELECCIONE

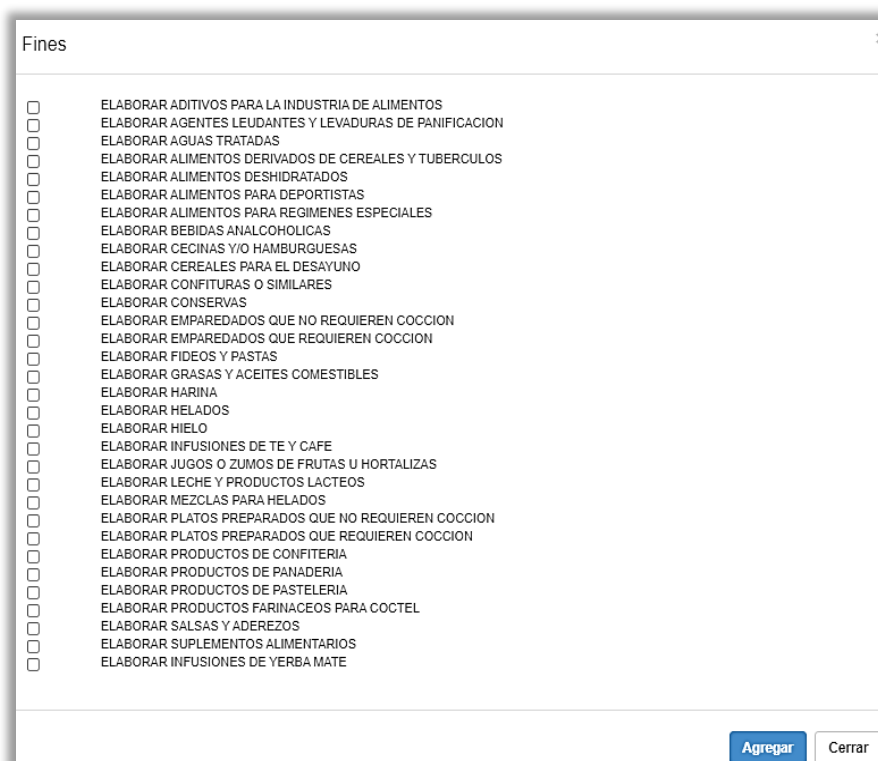
ATRIBUTOS

ID	Descripción	Valor
SIN DATOS		

REQUISITOS / **Mostrar/ocultar**

Al presionar “fines” verá el listado de **actividades** asociadas a la instalación seleccionada previamente. Por ejemplo, para “local de elaboración de alimentos” existen los siguientes:

**1.2 DEBE SELECCIONAR
TODOS LOS FINES QUE
DESCRIBAN MEJOR SU
ACTIVIDAD y seleccionar el
botón “Agregar”**



The screenshot shows a window titled "Fines" with a list of 30 food-related activities, each preceded by an unchecked checkbox. The activities are:

- ELABORAR ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
- ELABORAR AGENTES LEUDANTES Y LEVADURAS DE PANIFICACION
- ELABORAR AGUAS TRATADAS
- ELABORAR ALIMENTOS DERIVADOS DE CEREALES Y TUBERCULOS
- ELABORAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS
- ELABORAR ALIMENTOS PARA DEPORTISTAS
- ELABORAR ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES
- ELABORAR BEBIDAS ANALCOHOLICAS
- ELABORAR CECINAS Y/O HAMBURGUESAS
- ELABORAR CEREALES PARA EL DESAYUNO
- ELABORAR CONFITURAS O SIMILARES
- ELABORAR CONSERVAS
- ELABORAR EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
- ELABORAR EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCION
- ELABORAR FIDEOS Y PASTAS
- ELABORAR GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
- ELABORAR HARINA
- ELABORAR HELADOS
- ELABORAR HIELO
- ELABORAR INFUSIONES DE TE Y CAFE
- ELABORAR JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
- ELABORAR LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
- ELABORAR MEZCLAS PARA HELADOS
- ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
- ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION
- ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERIA
- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA
- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA
- ELABORAR PRODUCTOS FARINACEOS PARA COCTEL
- ELABORAR SALSAS Y ADEREZOS
- ELABORAR SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS
- ELABORAR INFUSIONES DE YERBA MATE

At the bottom right of the window are two buttons: "Agregar" (highlighted in blue) and "Cerrar".

1.3 Debe ir a la Municipalidad donde se desea emplazar el local y realizar la “solicitud de patente”, donde se le entregará el **giro municipal** a los que podrá optar con los fines correspondientes a este tipo de establecimiento por ejemplo si es una Fábrica de pan o Amasandería, elaboradora de aditivos alimentarios, elaboradora de platos preparados, fábrica de conservas, elaboradora de empanadas, fábrica de helados, fábrica de mayonesa y otras salsas, fábrica de mermelada, fábrica de productos lácteos, fábrica de fideos y pastas, fábrica de bebidas alcohólicas, fábrica de confites y chocolates, elaboradora de pasteles, etc.

R.U.T:

SOLICITUD DE PETICION DE PATENTE
ACTIVIDADES PRIMARIAS, SECUNDARIAS Y TERCIARIAS

Al señor Alcalde de la Comuna:

I.-INDIVIDUALIZACION DE LA RAZON SOCIAL:

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres
------------------	------------------	---------

II.-DIRECCION PARTICULAR:

Calle	N°	Pobl.	Teléfono	Correo Electrónico
-------	----	-------	----------	--------------------

III.-DIRECCION COMERCIAL:

Calle	N°	Población	Teléfono
-------	----	-----------	----------

IV.-ACTIVIDAD:

ROL PROPIEDAD

GIRO PRINCIPAL

CODIGO S.I.I:

CAPITAL INICIAL:

V.-ACOMPAÑA LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

USO EXCLUSIVO
OF. PARTES

a) FOTOCOPIA CARNÉ IDENTIDAD / SOCIEDAD

b) ACTA CONSTITUCION DE SOCIEDAD, registró y publicación extracto, representantes legales.

c) CERTIFICADO DE DESTINO (Dirección de Obras Municipales, 41-2261439
mail: dom@penco.cl)

d) RESOLUCIÓN SANITARIA (Thompson N° 32 F. 2721450 Seremi. Salud, Talcahuano)

e) INICIACIÓN DE ACTIVIDADES CON DECLARACIÓN

DE CAPITAL PROPIO, si es sucursal, certificado Dist. Cap. Municipalidad casa Matriz y/o N° trabajadores en la Sucursal; y/o Última Declaración de rentas

f) CONTRATO DE ARRIENDO, ESCRITURA O TÍTULO DE DOMINIO (Cuando la propiedad esta Afecta a Ley de Condominio, deberá adjuntar autorización del Comité de Administración).

g) CLASIFICACION ACTIVIDAD ECONOMICA SEREMI SALUD THNO.
(Calle Thompson N° 32 – Fono 41 - .2721450 Thno.)

h) SOLICITUD DE ALCOHOLES, MÁS ANEXO N° 2.

i) CERTIFICADO DE PERTINENCIA Y/O ESTUDIO IMPACTO AMBIENTAL EMITIDO POR EL SEA

j) OTROS: Autorización VIALIDAD, acceso a Ruta/ JUNJI / Superintendencia Electricidad y Combustibles)

k) FOTOGRAFÍAS INTERIOR DEL LOCAL (dependencias) y EXTERIOR (ubicación del local)

Saluda atentamente a Ud.

.....
Firma del Solicitante

Imag n°1 Solicitud de patente- Fuente propia

- Si es una persona natural requiere la fotocopia de carné de identidad
- Si es una sociedad presentar fotocopia del acta de la constitución de la sociedad.
- Certificado de destino/zoonificación, una vez que se otorga, se tramita la resolución sanitaria.
- Iniciación de actividades en SII que debe ir con la dirección donde se desarrollará la actividad.

- Contrato de arriendo firmado.
- **El valor de la patente comercial** depende del capital inicial declarado, para negocios pequeños suele tener un costo que rodea los \$46.000 aprox. Semestral, es decir 2 veces al año suele ser en enero y Julio. Que se va reajustando año a año.

Con la reunión de todos los documentos solicitados y si no hubiere ninguna falta de información, siendo aprobado por este departamento podría comenzar a funcionar el lugar el mismo día.

1.4 Seremi de Tramitación: En esta parte debe seleccionar la *Región* a la cual pertenece

2. ATRIBUTOS

Debe completar todos los campos que en la presente imagen aparece, los cuales están relacionados con el personal, la ubicación geográfica, el horario de atención, el nivel de ventas y la superficie del lugar.

ID	Descripción	Valor	Unidad
1	CANTIDAD DE PERSONAL FEMENINO		Mujeres
2	CANTIDAD DE PERSONAL MASCULINO		Hombres
3	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION		Kilogramos / Día
4	HORARIO DE TRABAJO	DIURNO	
5	INSTALACIONES COLINDANTES AL NORTE	LOCAL COMERCIAL	
6	INSTALACIONES COLINDANTES AL ORIENTE	LOCAL COMERCIAL	
7	INSTALACIONES COLINDANTES AL PONIENTE	LOCAL COMERCIAL	
8	INSTALACIONES COLINDANTES AL SUR	LOCAL COMERCIAL	
9	NIVEL DE VENTAS		UF/ANU
10	SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA		Mt cuadrados
11	SUPERFICIE TOTAL DE ZONAS DE ELABORACION		Mt cuadrados

- Cuando el número total de trabajadores sea de 10 o menos, el empleador podrá habilitar un servicio higiénico de uso universal para hombres y mujeres.
- La superficie total construida se refiere a todo el perímetro vinculado al lugar físico, es decir: vestidores, baños, zonas sucias, zonas limpias, zona de envasado, hall de entrada, etc.
- Especificar la ubicación geográfica, al norte, sur, oriente y poniente.

- La superficie total construida abarca todas las zonas involucradas en el proceso: sala de elaboración, zona fría, zona caliente, zona de desconche/desechos, etc.

3. **REQUISITOS** : Se desplegará una tabla similar a esta que le indica a continuación que le mostrará que características físicas debe cumplir el lugar para poder ejercer la actividad que ha seleccionado previamente.

ID #1279

Requisitos para elaborar productos farináceos para cóctel

Nombre Requisito Instalacion Alimento	Articulo RSA
Debe estar situada en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.	Art.22 D.S.977/96 MINSAL
Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deben tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.	Art.23 D.S.977/96 MINSAL
Los edificios e instalaciones deben proyectarse de tal manera que las operaciones se realicen en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima , hasta la obtención del producto terminado, asegurando, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto.	Art.24 D.S.977/96 MINSAL
Debe contar con las siguientes áreas: recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas.	Art.24 D.S.977/96 MINSAL
Contar con pisos de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.	Art 25 D.S.977/96 MINSAL
Contar con paredes de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.	Art 25 D.S.977/96 MINSAL
Los cielos rasos deben proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.	Art 25 D.S.977/96 MINSAL
Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de	

4. **ANTECEDENTES**: En esta parte usted debe reunir **todos** estos los documentos aquí mencionados, los cuales son obligatorios en su proceso de tramitación y serán explicados a continuación. *(Se pueden subir como imagen, scanner y hoja de Word simple).*

ANTECEDENTES				
Antecedente	Adjuntar	Nombre Archivo	Descargar	Eliminar
COMPROBANTE DE PAGO DE SISTEMA DE ALCANTARRILLADO PUBLICO O RESOLUCION DE LA OBRA DE ALCANTARRILLADO PARTICULAR				
PLANO O CROQUIS DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA				
DESCRIPCION GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACION				
CROQUIS O MEMORIA TECNICA DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACION DE CALOR, OLOR O VAPOR Y SISTEMA DE FRIO SEGÚN CORRESPONDA				
SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARA				
AUTORIZACION MUNICIPAL DE ACUERDO AL PLANO REGULADOR				
COMPROBANTE DE PAGO DE AGUA POTABLE DE RED PUBLICA O RESOLUCION DE LA OBRA DE AGUA POTABLE PARTICULAR				
SISTEMA DE ELIMINACION DE DESECHOS				
LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE EMPLEARA				
LISTADO DE TIPO/S DE ALIMENTO/S QUE ELABORARA				

Para esta parte puede presentar el documento “Certificado de dotación sanitaria de alcantarillado” el cual se solicita a la empresa concesionaria de agua potable y aguas servidas (Ej. Essbio) o presentar comprobante de pago de sistema de alcantarillado publico si es su caso.

Si cuenta con un sistema de alcantarillado particular, debe presentar el documento “Autorización de funcionamiento de proyecto de agua potable y aguas servidas”. También, es posible que una cooperativa preste servicio de tratamiento de aguas servidas en sectores rurales, en estos casos debe presentar la boleta o certificado de la cooperativa (solicitado en el municipio correspondiente al sector).

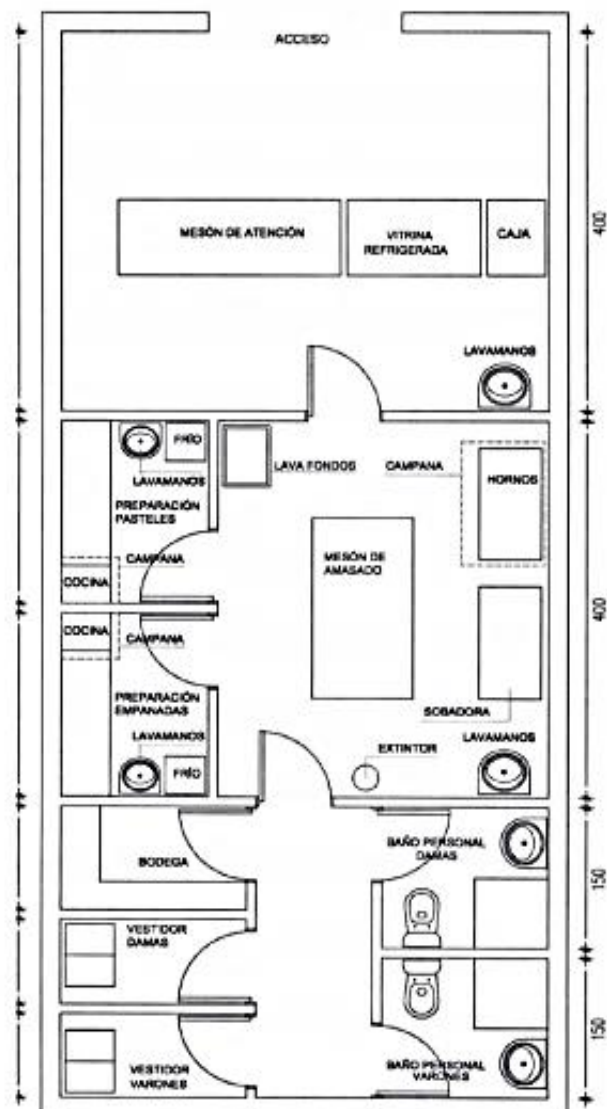


Imag n°2 Certificado de dotación de alcantarillado – Municipalidad Zapallar

✚ PLANO O CROQUIS DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA.

El tener claro sobre los procesos que va a llevar a cabo en su local le permite diseñar la planta física del lugar y distribuir las diferentes zonas o espacios según las necesidades que corresponden a su rubro, es decir si sus alimentos requieren una zona fría mayormente, será necesario destinar más m2 para ubicar equipos fríos, una cámara de refrigeración o congelación, así también en el caso contrario de que necesite distribuir su cocina caliente u hornos. En este sentido, los planos serán diseñados en función a las necesidades propias de su emprendimiento. *Se escanea la imagen y se sube al final*

Este los puede realizar a mano alzada o en una hoja de Word sin necesidad de un esquema muy complejo, solo se deben distinguir bien las áreas y señalar las medidas del lugar.



Imag n°3 Plano de una panadería - Castaño

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN:

Descripción general de los procesos de elaboración (si fuera el caso) indicando el flujo de materias primas, aditivos, proporción de ingredientes, tecnologías a utilizar, entre otros. *Escrito y adjuntado en hoja de Word.*



Imag n° 4 Descripción de procesos - Universidad del Norte

A continuación, se presenta dos ejemplos de procesos de elaboración, que podría implementar en su local de comida, uno de **“elaboración de alimentos”** y otro **“tipo procesadora”**

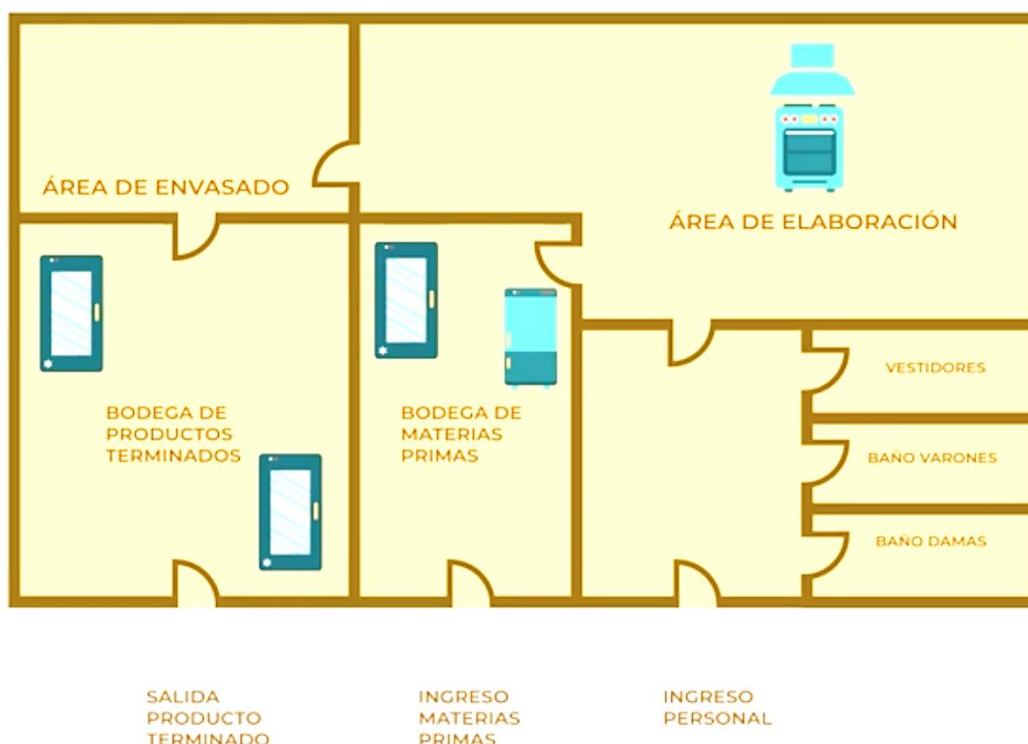
EJEMPLOS

- MANTEQUILLA DE MANÍ: Se obtendrá de proveedores certificados la materia prima maní, azúcar y aceite. Será pesada y tostada hasta obtener un color café uniforme. Luego pasará por una maquina procesadora de tipo licuadora con una medida de aceite vegetal y dos medidas de azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Se dispondrá en frascos de vidrio de 100 y 500g previa rotulación de la marca propia que contendrá especificaciones del producto.

- PALOMITAS DE MAÍZ Y ALGODÓN DE AZÚCAR: Se dispondrá de olla original de acero inoxidable para palomitas de maíz, aceite y azúcar. Se revuelven estos alimentos hasta el punto de que se abren los granos de maíz, se porciona en bolsas translucidas en 3 formatos de tamaño a elección. En el caso del algodón de azúcar, se agrega el azúcar más colorante para alimentos junto al palo de madera o vaso donde contendrá el resultado final de la máquina.

✚ CROQUIS O MEMORIA TÉCNICA DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACIÓN DE CALOR, OLORES, VAPOR Y SISTEMA DE FRÍO, SEGÚN CORRESPONDA:

El documento solicitado puede ser presentado de múltiples formas, por ejemplo, una hoja Word donde se describen los equipos y estructuras para extraer el calor, olores, vapor (p. ej.: áreas de ductos, campanas y/o extractores) y el sistema de frío (p. ej.: refrigeradores, conservadoras y cámaras de frío). La manera más común de presentar este antecedente es en el mismo plano de la planta del punto 1, pero puede hacerlo aparte señalando los sistemas de eliminación y de frío si prefiere.



Imag n°5 Croquis de sistema de eliminación de calor, olores vapor y sistema de frío

✚ SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARÁ:

Usted como titular o representante debe cumplir con el requerimiento del Art. N°69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) el cual indica que: “Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), en forma sistematizada y auditable”. Estas BPF se encuentran descritas en el reglamento por lo que debe demostrar a través de documentos escritos que han sido implementadas. La Autoridad de Salud le solicitará una declaración escrita donde

se comprometa a implementar y desarrollar un “Sistema de control de calidad sanitaria”. Dependiendo de la complejidad de los procesos, la SEREMI de Salud podrá requerir más detalles a los documentos presentados para cumplir con este requerimiento. Junto con leer el RSA para identificar los programas que debe implementar, puede utilizar como guía los siguientes documentos para identificar e implementar los programas:

Los programas que deberá implementar (los cuales requieren medios escritos que acrediten su existencia) deben ir en línea con los siguientes temas:

- I. **INFRAESTRUCTURA, DEPENDENCIAS E INSTALACIONES:** - Ejemplo: Programa de mantenciones preventivas de las instalaciones, equipos y utensilios. (POE)
- II. **LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN:** - Ejemplo: Programa de limpieza y sanitización preoperacional y operacional. (POES)
- III. **CONTROL DE PLAGAS:** - Ejemplo: Programa de control de plagas. (POES)
- IV. **HIGIENE DEL PERSONAL:** - Ejemplo: Programa de higiene del personal. (POES)
- V. **CAPACITACIÓN:** - Ejemplo: Programa de capacitación del personal en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal. (POE)
- VI. **MATERIAS PRIMAS:** - Ejemplo: Programa de control de materias primas. (POE)
- VII. **PROCESOS Y PRODUCTOS TERMINADOS:** - Ejemplo: Procedimientos escritos de los procesos (formulación del producto, flujos de operación, procesos productivos). (POE)

(*)Los anexos irán adjuntados al final del documento

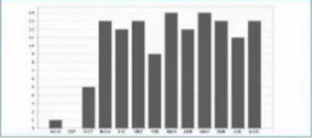
AUTORIZACIÓN MUNICIPAL DE ACUERDO CON EL PLANO REGULADOR:

Este trámite debe realizarse a nivel de la Dirección de obras de la municipalidad de la comuna la cual generarán el certificado de uso de suelo o zonificación que debe ir a nombre del interesado señalando la actividad específica que quiere desarrollar. En darle una respuesta demora como mínimo 7 días. Se completa y entrega en oficina de partes con un valor aproximado de \$5.500

 DIRECCIÓN DE OBRAS MUNICIPALES ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE PENCO		 PENCO CIUDAD HISTÓRICA				
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE :						
☐ DESTINO		<table border="1"><tr><td>Nº DE SOLICITUD</td></tr><tr><td>GIRO Nº</td></tr><tr><td>FECHA</td></tr></table>		Nº DE SOLICITUD	GIRO Nº	FECHA
Nº DE SOLICITUD						
GIRO Nº						
FECHA						
☐ ZONIFICACIÓN						
RAZÓN SOCIAL						
INDIVIDUALIZACIÓN DE LA RAZÓN SOCIAL		ROL ÚNICO TRIBUTARIO				
DIRECCIÓN		FIRMA				
CONTACTO	TELÉFONO	FAX	E-MAIL			
DIRECCIÓN COMERCIAL						
UBICADA EN CALLE		NUMERO	ROL DE AVALÚO			
ACTIVIDAD COMERCIAL						
GIRO PRINCIPAL		CODIGO S.I.I.				
EL CERTIFICADO SE SOLICITA PARA:						
☐ TRAMITACIÓN DE PATENTE COMERCIAL DEFINITIVA						
☐ TRAMITACIÓN DE PATENTE COMERCIAL PROVISORIA						
☐ TRAMITACIÓN DE PATENTE MICROEMPRESA FAMILIAR (MEF)						
☐ OTRO, INDICAR: _____						
PAGO DERECHOS						
OBSERVACIONES:						

COMPROBANTE DE PAGO DE AGUA POTABLE DE RED PÚBLICA O RESOLUCIÓN DE LA OBRA DE AGUA POTABLE PARTICULAR:

Para acreditar el funcionamiento del sistema de agua potable puede presentar el documento “Certificado de dotación sanitaria de agua potable”, el cual, se solicita a la empresa concesionaria de agua potable y aguas servidas, o presentar la boleta junto con el comprobante de pago de agua potable de la red pública. Si cuenta con un sistema de agua potable particular, debe presentar el documento “Autorización de funcionamiento de proyecto de agua potable y aguas servidas”. También, es posible que la vivienda se conecta a una red pública de APR (Agua Potable Rural), en este caso debe solicitar un certificado al comité de APR.

Sr (a). CARREÑO VALDIVIA QUINTERO		TOTAL A PAGAR \$ 20.050																													
		FECHA VENCIMIENTO 10/08/2018																													
Ruta de Lectura: 17-383-5280-7																															
Fecha Emisión:	24/08/2018	Número de Cliente:	76																												
Fechas de Lecturas	Actual 24/08/2018	Anterior 20/08/2018	Próx. Estimada 31/08/2018																												
Lecturas	Actual 140	Anterior 127																													
Consumos	Cliente 13,00m3	A Facturar 13,20m3																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DETALLE DE FACTURACIÓN</th> <th>Unidades Facturadas</th> <th>Valor Unitario</th> <th>Total Parcial</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cargo Fijo</td> <td></td> <td></td> <td>\$ 1.159</td> </tr> <tr> <td>Consumo Agua</td> <td>13,20 m3</td> <td>\$ 636,40</td> <td>\$ 8.400</td> </tr> <tr> <td>Recolección</td> <td>13,20 m3</td> <td>\$ 238,64</td> <td>\$ 3.150</td> </tr> <tr> <td>Tratamiento</td> <td>13,20 m3</td> <td>\$ 556,71</td> <td>\$ 7.349</td> </tr> <tr> <td>Subtotal del mes</td> <td></td> <td></td> <td>\$ 20.058</td> </tr> <tr> <td>Recargo Actual</td> <td></td> <td></td> <td>\$ -8</td> </tr> </tbody> </table>				DETALLE DE FACTURACIÓN	Unidades Facturadas	Valor Unitario	Total Parcial	Cargo Fijo			\$ 1.159	Consumo Agua	13,20 m3	\$ 636,40	\$ 8.400	Recolección	13,20 m3	\$ 238,64	\$ 3.150	Tratamiento	13,20 m3	\$ 556,71	\$ 7.349	Subtotal del mes			\$ 20.058	Recargo Actual			\$ -8
DETALLE DE FACTURACIÓN	Unidades Facturadas	Valor Unitario	Total Parcial																												
Cargo Fijo			\$ 1.159																												
Consumo Agua	13,20 m3	\$ 636,40	\$ 8.400																												
Recolección	13,20 m3	\$ 238,64	\$ 3.150																												
Tratamiento	13,20 m3	\$ 556,71	\$ 7.349																												
Subtotal del mes			\$ 20.058																												
Recargo Actual			\$ -8																												
ESVAL INFORMA Usted Pagó al 10/08/2018 la cantidad de \$17.380		DATOS DEL CONSUMO Clave de Lectura: LECTURA NORMAL Fecha Emisión: 24/08/2018 Número Medidor: 7391616 Diámetro de Armaque: 013 mm Factor de Cobro: 1,00 Días del Periodo: 32 Diferencia Manz. Remarcador: 31,41m3 Prorrato Cliente: 0,63% + 0,20m3 Tipo Prorrato: % PARTIC REG. COPROPIEDAD																													
 Rev. 20 del 2014 - Verifique información en: http://informesval.aval.cl/informesval/informesval12.html		GRÁFICO DE CONSUMO (m3) últimos 13 meses 																													
Grupo Tarifario: 4 Tarifas Publicadas: 11/05/2018 EL MOSTRADOR.CL																															

SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

Debe definir por escrito en un documento *de Word*, la forma de manejo, retiro y eliminación de basura generada en su local de alimentos, estableciendo las medidas de seguridad e higiene apropiadas de manera de garantizar que estas no constituyan un foco de contaminación. En **su desarrollo, debe considerar** como

realizará el manejo de la basura en general (papeles, cartón, plásticos, etc.), quién es el responsable, cómo eliminará la basura, cómo realizará la mantención, limpieza y sanitización de basureros y contenedores, y quién y cuándo retirará la basura de la zona de producción.

LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE EMPLEARÁ:

Son todas las materias primas que va a utilizar en la elaboración o expendio de productos. *Escrito y adjuntado en hoja de Word.*

Ejemplos:

- Harina, huevos, azúcar, manjar, polvos de hornear, colorantes.
- Frutas de estación, edulcorantes, jugo de limón.
- Huevo, aceite, ajo, sal jugo de limón.

LISTADO DE TIPO/S DE ALIMENTO/S QUE ELABORARÁ:

Debe indicar todos los productos finales que realizará. *Escrito y adjuntado en hoja de Word.*

Ejemplo :

“Productos elaborados”: Alfajores, Mermeladas, Mayonesa, etc.

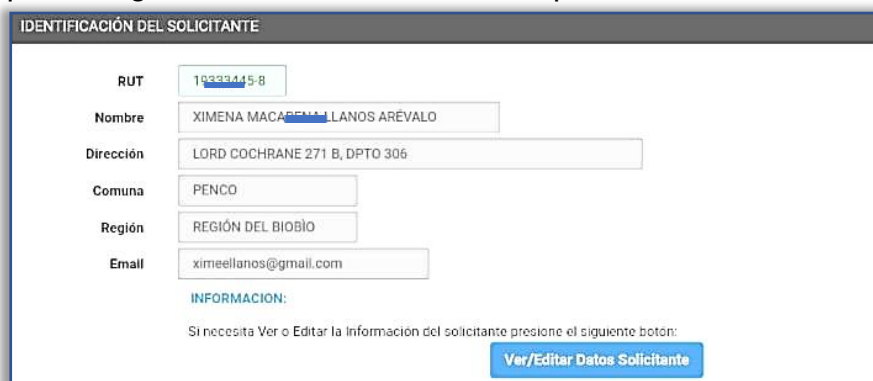
“Productos procesados” Mix de frutos secos, Aliños, Quesos y quesillos, etc.

“Listado de productos envasados” Congelados del mar, Frutas u hortalizas, Helados, etc.

Los documentos adjuntos son requisitos obligatorios para ingresar el trámite, la falta de alguno producirá un bloqueo para continuar con el proceso. Por otra parte, el ingreso de antecedentes incorrectos puede generar un pronunciamiento desfavorable por parte de la Autoridad Sanitaria

5. IDENTIFICACIÓN DE SOLICITANTE

Hace referencia a la persona responsable o representante de la instalación que se busca autorizar. Para completar esta sección debe ingresar el RUT del responsable, una vez ingresado, y si el usuario se encuentra registrado en el sistema, el resto de los datos se cargarán automáticamente. En caso de no estarlo, el sistema le guiará para que se registre, llenando todos los campos.



Formulario de identificación del solicitante. Campos:

- RUT: 19333445-8
- Nombre: XIMENA MACARENA LLANOS AREVALO
- Dirección: LORD COCHRANE 271 B, DPTO 306
- Comuna: PENCO
- Región: REGIÓN DEL BIOBIO
- Email: ximeellanos@gmail.com

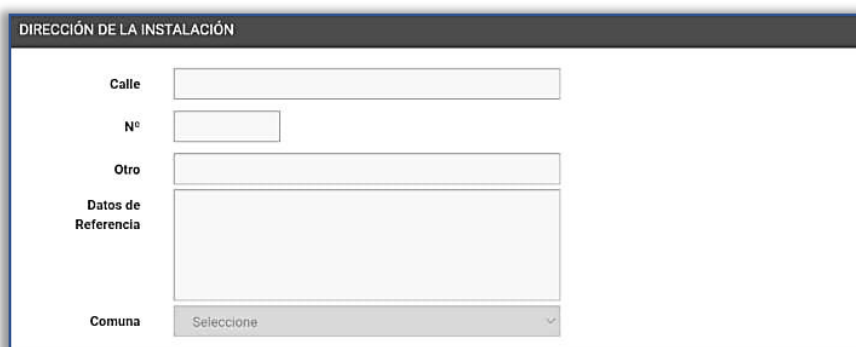
INFORMACION:
Si necesita Ver o Editar la información del solicitante presione el siguiente botón:

Ver/Editar Datos Solicitante

En caso de que el trámite sea ingresado por un tercero, debe adjuntar copia digitalizada del poder notarial que lo autorice.

6. DIRECCIÓN DE LA INSTALACIÓN

Se solicitan los datos geográficos de la instalación que desea autorizar. Para ello debe ingresar la dirección exacta, es obligatorio ingresar tanto la región como la comuna del lugar



Formulario de dirección de la instalación. Campos:

- Calle: [Campo vacío]
- Nº: [Campo vacío]
- Otro: [Campo vacío]
- Datos de Referencia: [Campo vacío]
- Comuna: Seleccione [Dropdown]

7. CONTACTO PARA EL TRÁMITE

Datos de la persona representante para ser contactada respecto del trámite.



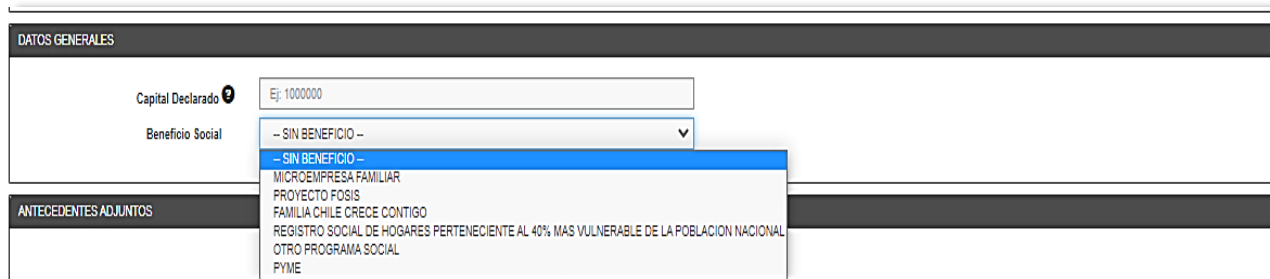
Formulario de contacto para el trámite. Campos:

- Nombre: [Campo vacío]
- Email: [Campo vacío]
- Teléfono: [Campo vacío]
- Relación: [Campo vacío]

Agregar contacto

8. DATOS GENERALES

Debe ingresar su capital inicial (valor en pesos invertidos en la instalación), y señalar si posee algún beneficio social para el pago de la Resolución Sanitaria.



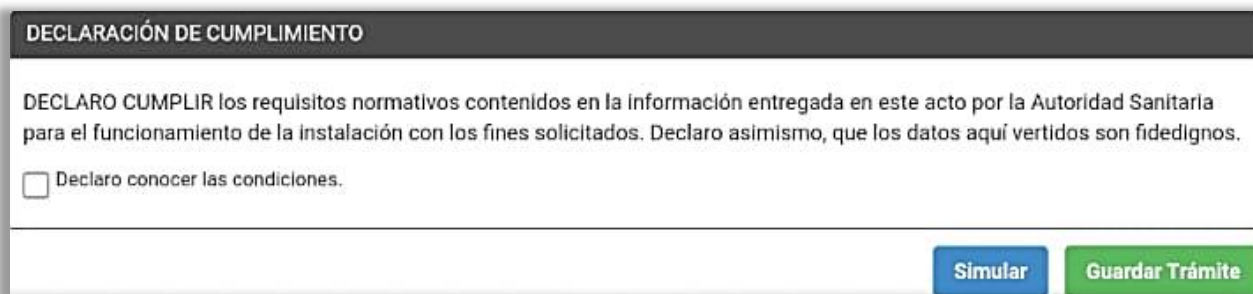
Formulario de Datos Generales:

- DATOS GENERALES**
- Capital Declarado: Ej: 1000000
- Beneficio Social: -- SIN BENEFICIO --
 - SIN BENEFICIO --
 - MICROEMPRESA FAMILIAR
 - PROYECTO FOSIS
 - FAMILIA CHILE CRECE CONTIGO
 - REGISTRO SOCIAL DE HOGARES PERTENECIENTE AL 40% MAS VULNERABLE DE LA POBLACION NACIONAL
 - OTRO PROGRAMA SOCIAL
 - PYME
- ANTECEDENTES ADJUNTOS

Sobre la base del capital inicial se calcula el arancel asociado al trámite que está solicitando. Si usted cuenta con beneficio social debe adjuntar la documentación requerida. Por ejemplo, si usted es PYME debe seleccionar esta opción que le permitirá pagar un arancel de \$1.000 (enero 2022).- , posterior a la validación de dicha condición por parte de la SEREMI de Salud, para lo cual deberá adjuntar el documento que entrega el Servicio de Impuestos Internos (SII) acreditando dicha condición. Para obtener el documento que lo acredite como PYME, deberá ingresar al SII con su Rut, consultar su situación tributaria, tomar una captura de pantalla y adjuntarlo al trámite. Al momento de guardar el trámite, quedará en estado “A la espera de visar Beneficio”, lo que significa que la Autoridad Sanitaria está revisando dicho adjunto que acredite su condición de PYME. Esta solicitud puede ser ingresada a través del mismo sitio en la opción “Exención de Pago o Rebaja de Arancel”, recomendándose consultar previamente por los requisitos de este beneficio. Los cuales mencionaremos a continuación.

La adulteración o falsedad de los datos ingresados, expone al usuario al rechazo inmediato de la solicitud

9. DECLARACIÓN FINAL



DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

DECLARO CUMPLIR los requisitos normativos contenidos en la información entregada en este acto por la Autoridad Sanitaria para el funcionamiento de la instalación con los fines solicitados. Declaro asimismo, que los datos aquí vertidos son fidedignos.

☐ Declaro conocer las condiciones.

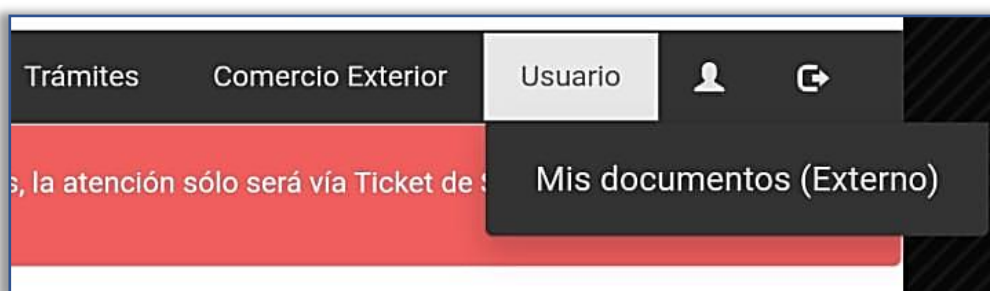
Simular Guardar Trámite

Al seleccionar “*Guardar tramite*” para presentar la solicitud al sistema generará la boleta del arancel y debe proceder con su pago.

PARA PAGAR

El sistema emite un “*Comprobante para pago*” con el arancel correspondiente al trámite. En el caso de un trámite exento de pago por beneficio social, el sistema deja el trámite automáticamente en estado “*Pagado*”.

Para acceder al “Comprobante para pago”, debe seleccionar en su menú de navegación la opción “Usuario” e ir a “Mis documentos (Externo)”



Al ingresar se le desplegará un listado de todos los trámites que ha ingresado por la plataforma ASDigital:

- En el listado de trámites podrá ver una columna llamada “Estado”. Todas las solicitudes ingresadas con todos sus antecedentes se encontrarán con un estado como: Pagado, Disponible para el pago o programado

Trámite	Tipo	Ingreso	Aduana	Estado	Pronunciamiento	Fecha de firma	Opciones
1705722 / 1705721	DIF	28/09/2017 17:58		Pagado	---	---	
1705721	ALIM	28/09/2017 17:57		Pagado	---	---	
1705704	CDA	20/09/2017 14:53	ADUANA DE VALPARAISO	Disponible para pago	---	---	
1705703	DESR	20/09/2017 14:49		Disponible para pago	---	---	
170511	CALIF	09/01/2017 11:04		Programado	---	---	
16051321	GEN	18/11/2016 12:41		Disponible para pago	---	---	
16051089	ALIM	28/09/2016 09:24		Disponible para pago	---	---	
16051085	DESR	27/09/2016 13:01		Disponible para pago	---	---	
16051062	DESR	21/09/2016 09:16		Disponible para pago	---	---	

- En la parte de “Opciones” se encuentra disponible la opción de pago de trámite (icono de una mano con tarjeta) ya sea mediante la modalidad web o modalidad caja.

NOTIFICACIÓN DE RESOLUCIÓN

Una vez que la Autoridad Sanitaria se pronuncia respecto de su trámite, existen 3 mecanismos de notificación al usuario:

1.- VIA CORREO ELECTRONICO: Cuando se emite una resolución de Autorización de Alimentos, se envía un correo al usuario solicitante, avisando que el trámite gestionado ya se encuentra con **resolución disponible**. Cuando el usuario ingresa al enlace enviado en el mensaje, el sistema da por notificado al usuario el aviso de la resolución y cierra el proceso.

2.- VIA PLATAFORMA ASDIGITAL: El usuario puede ver directamente en la plataforma, el estado de su solicitud ingresando nuevamente al listado de trámites y buscar los trámites cuyo estado sea “Firmado”.

3.- PRESENCIAL : El usuario puede ir a la SEREMI de Salud correspondiente y solicitar personalmente la resolución emitida. El funcionario de atención presencial al momento de entregar la resolución registra al usuario como notificado.

CARROS, PUESTOS, CASETAS O FOOD TRUCK



El carro o soporte físico de la instalación debe ser de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, como también un sistema de agua potable corriente con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios.

Lógicamente deben contar con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.

A continuación, se detallan estos y otros requisitos sanitarios con los que deberá cumplir un camión que expendia y elabore emparedados calientes a base de cecinas cocidas (como completos y hamburguesas), también puede elaborar emparedados fríos a base de cecinas cocidas (como sándwich de jamón y queso), entre otros.

FINES

Id	Descripción
1	EXPENDER EN PUESTO QUESOS Y CECINAS PROVENIENTES DE FABRICAS AUTORIZADAS, FRACCIONADOS Y ENVASADOS EN LAS MISMAS FABRICAS
2	EXPENDER FRUTAS FRESCAS LAVADAS, TROZADAS O PELADAS Y ENVASADAS PROVENIENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS
3	EXPENDER VERDURAS FRESCAS LAVADAS, TROZADAS O PELADAS Y ENVASADAS PROVENIENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS
4	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS CALIENTES A BASE DE CECINAS COCIDAS
5	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS FRIOS A BASE DE CECINAS COCIDAS
6	EXPENDER EN PUESTO ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION
7	EXPENDER EN PUESTO HELADOS ENVASADOS
8	EXPENDER EN PUESTO TE Y CAFE EN TERMOS SELLADOS

ANTECEDENTES:

- ACREDITAR POR MUNICIPALIDAD CORRESPONDIENTE, LUGAR DE EMPLAZAMIENTO.

ATRIBUTOS

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA
- HORARIO DE TRABAJO
-

REQUISITOS (estos arrojan el sistema al elegir todos los “fines” disponibles, pero van a depender de lo que usted desee comercializar y producir en su carro/quiosco o food truck)

Id	Descripción	Normativa
1	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACION (MAXIMO 5°C) LOS QUESOS Y CECINAS	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
2	EN EL CASO DE CECINAS CRUDAS MADURADAS, ESTAS PODRAN MANTENERSE SIN REFRIGERACION, PERO EN LUGAR SECO Y FRESCO (MAXIMO 12° C)	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
3	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACION (MAXIMO 5°C) LAS FRUTAS Y VEDURAS ENVASADAS	art.74 letra g) D.S.977/96 MINSAL
4	LOS ENVASES DEBERAN CUBRIR TOTALMENTE LOS ALIMENTOS Y CONSTITUIR UNA BARRERA EFICAZ CONTRA LA CONTAMINACION	art.74 letra g) D.S.977/96 MINSAL
5	CARRO O SOPORTE FISICO DE LA INSTALACION DE MATERIAL SOLIDO, LAVABLE, DE TAMAÑO SUFICIENTE. Y DEBE CONTAR CON UNA ESTRUCTURA PROTEGIDA QUE DELIMITE EL ESPACIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
6	CONTAR CON UN SISTEMA DE AGUA POTABLE CORRIENTE MEDIANTE UN ESTANQUE CON CAPACIDAD DE PROVISION MINIMA DE 100 LITROS, QUE PERMITA SU REABASTECIMIENTO CADA VEZ QUE SEA NECESARIO, Y QUE ASEGURE EL CORRECTO LAVADO DE MANOS Y UTENSILIOS QUE SE UTILICEN	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
7	CONTAR CON LAVAMANOS, JABON Y TOALLAS DE PAPEL DESECHABLES COMO UNICO SISTEMA DE SECADO	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
8	CONTAR CON UN ESTANQUE HERMETICO DE RECEPCION DE LAS AGUAS UTILIZADAS, CUYA CAPACIDAD SEA MAYOR A LAS DEL ESTANQUE DE AGUA LIMPIA	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
9	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION, DE LAS MASAS, VEGETALES PROCESADOS Y CECINAS, ENTRE 0° Y 5° C Y DE UN DISPOSITIVO PARA EL CONTROL PERMANENTE DE LA TEMPERATURA	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
10	CONTAR CON UN DEPOSITO O CONTENEDOR PARA LAS MATERIAS PRIMAS QUE NO REQUIERAN REFRIGERACION QUE ASEGURE MANTENERLAS PROTEGIDAS Y AISLADAS DEL MEDIO AMBIENTE	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
11	CONTAR CON UN DEPOSITO LAVABLE CON TAPA PARA LA ACUMULACION DE DESPERDICIOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
12	LOS CILINDROS DE GAS DEBEN ESTAR INSTALADOS Y SER UTILIZADOS CUMPLIENDO CON LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE GARANTICEN LA SALUD DEL TRABAJADOR Y LA COMUNIDAD, CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE LA AUTORIDAD COMPETENTE	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
13	CONTAR CON ACCESO A SERVICIOS HIGIENICOS A 75 METROS DE DISTANCIA COMO MAXIMO	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
14	LOS CARROS, QUIOSCOS Y CASSETAS QUE NO CUENTEN CON ESTRUCTURA PROTEGIDA DEBEN POSEER UN TOLDO Y SOLO PODRAN EXPENDER EMPAREDADOS A BASE DE CECINAS COCIDAS, LAS CUALES SE DEBERAN MANTENER DEBIDAMENTE REFRIGERADAS Y PARA SU EXPENDIO SOLO SE PODRAN CALENTAR A TRAVES DE UN SISTEMA AISLADO DEL MEDIO AMBIENTE	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
15	DEBE UTILIZAR VASOS DESECHABLES	----

REQUISITOS OPERACIONALES

Id	Descripción	Normativa
1	QUEDA PROHIBIDO EL FRACCIONAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS EN TALES PUESTOS	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
2	TODAS LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS DEBEN PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
3	LOS ADEREZOS Y SALSAS, DEBEN EXPENDERSE EN ENVASES UNITARIOS SELLADOS Y ROTULADOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
4	SOLO SE PERMITE LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ADEREZOS A BASE DE VEGETALES (TOMATE, PALTA) EN AQUELLOS QUIOSCOS O CARROS QUE CUENTEN ESTRUCTURA CERRADA, ESTOS ADEREZOS DEBERAN MANTENERSE EN REFRIGERACION Y EN RECIPIENTES CERRADOS Y NO PODRAN SER DE ACCESO DIRECTO DE LOS CONSUMIDORES	art.74 b D.S.977/96 MINSAL

- Terminar de la misma forma siguiendo lo expuesto en el ejemplo que se ha estado mostrando anteriormente, hasta llegar a firmar la declaración y pagar el trámite, ya sea con medio de pago electrónico o en la caja de su municipalidad.

MICROEMPRESA FAMILIAR.



Para realizar actividades comerciales en el hogar se necesita una certificación especial, sobre todo aquellos que manipulan comida y almacenan alimentos. El vender productos desde la propia vivienda es una ocupación válida, sin embargo, se necesitan los documentos que se mostrarán a continuación para que este pueda operar de forma legal y legítima.

Lo primero que se debe adquirir para iniciar una organización mercantil en un domicilio es el establecerse como una **microempresa familiar (MEF)**. Concepto que habilita a una o más personas (máximo 5) a poder desarrollar la actividad acogida bajo a la Ley N° 19.749, siempre que no produzca contaminación ambiental, molestia o peligro a la comunidad. Para ello el empresario solicitante debe **acreditar que es legítimo residente de la propiedad en la cual desea ejercer la acción empresarial ya sea mediante la escritura o contrato de arriendo de la vivienda que declare el arrendador la autorización para la actividad comercial**. Debe realizar un aporte de capital propio, destinado al giro para el funcionamiento de la MEF. Tal acreditación, permite al solicitante “saltar” a la dirección de obras, es decir, no tener que presentar los requisitos que la institución exige.

Los usuarios que pueden optar a esta solicitud son personas que tienen giros como una empresa individual de **responsabilidad limitada** o una **persona natural**. Para obtener tal patente, el emprendedor se debe dirigir a una municipalidad local y hablar con los del departamento de fomento productivo. En la institución se deben presentar los siguientes antecedentes:

1. Cédula de identidad
2. Iniciación de actividades de Servicio de Impuestos Internos
3. Contrato de arriendo de la propiedad o algún documento que acredite el dominio
4. Certificado de avalúo de la propiedad
5. Fotocopia del cedula de identidad

Estos documentos deben ser **presentados con su duplicado**, ya que solicitan 2 copias de cada uno. Se destaca que la petición es rápida porque esta demora un (1) día para ser entregada. La institución tiene un plazo máximo de 30 días para responder. “Eso quiere decir que dentro de ese periodo irán a ver su domicilio inspeccionar, tras ello le darán la resolución.

Si es que no se la llegaron a entregar dentro de la fecha hábiles uno puede exigir que se lo den positivo si es que se demoran más de la fecha estipulada

MICROEMPRESAS FAMILIARES (LEY Nº 19.749) FORMULARIO DE INSCRIPCION EN REGISTRO DECLARACION JURADA Y DECLARACION DE INICIACION DE ACTIVIDADES									
Rol Patente		Decreto Nº		Fecha		Folio Rentas			
(Uso Exclusivo Municipalidad)									
1.- IDENTIFICACION		Nombre y Apellidos Rut							
Sexo		Edad		Jefe de Hogar		Profesión u Oficio			
M	F			SI	NO				
2.- DOMICILIO									
Calle				Nº	Block	Depto./Local		Rol Avalúo Fiscal	
Población o Villa				Comuna		Ciudad		Región	
Teléfono		Celular		Fax		Código Actividad 1		Código Actividad 2	
3.- GIRO O ACTIVIDAD									
4.- PROPAGANDA									
Luminosa		Mts².		No Luminosa		Mts².		Ninguna	
Ubicación de Propaganda									
(Marque la que corresponde con "x")					(Marque la que corresponde con "x")				
TIPO DE PATENTE SOLICITADA									
INDUSTRIAL ☐					PRESENTA COPIA AVISO ACTIVIDADES EN EL SII ☐				
					(En caso positivo, además estoy informando en este formulario)				
COMERCIAL ☐					Cambio de Domicilio ☐				
					Cambio de Actividad ☐				
PROFESIONAL ☐					PRESENTA AUTORIZACION SANITARIA ☐				
					(Sólo para Microempresas de Alimentos)				
ALCOHOLES ☐					PRESENTA OTRA AUTORIZACION, PERMISO, CERTIFICADO O ☐				
					INSCRIPCION SANITARIA O DE OTRO SERVICIO				
					(Señale cual o cuales)				
					PRESENTA AUTORIZACION DEL COMITÉ DE ADMINISTRACION ☐				
					DEL CONDOMINIO				
					(Sólo para Microempresas en condominio)				
(Marque con una "x" las condiciones que cumple)									
DECLARACION JURADA SIMPLE									
CAPITAL INICIAL EFECTIVO \$									
(en miles de pesos)									
☐ DESARROLLO UNA ACTIVIDAD ECONOMICA LICITA, LA CUAL NO ES PELIGROSA, NI CONTAMINANTE, NI MOLESTA									
☐ LA VALORACION DE MIS ACTIVOS PRODUCTIVOS (SIN CONSIDERAR EL VALOR DEL INMUEBLES) NO ES SUPERIOR A 1000 U									
☐ SOY LEGITIMO/A OCUPANTE DE LA VIVIENDA EN LA QUE DESARROLLARE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL									
☐ EN LA MICROEMPRESA FAMILIAR NO LABORAN MAS DE 5 TRABAJADORES/AS EXTRAÑOS/AS A LA FAMILIA									
Señale el número de trabajadores(as) con contrato de trabajo									
La declaración jurada es el compromiso público que su Microempresa Familiar cumple con las exigencias básicas para acogerse a la Ley 19.749, por lo que el Microempresario(a) se hace responsable de la veracidad de la información que entrega en este documento.									
FIRMA EMPRESARIO(A)			FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIO(A)			FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIO(A)			
			MUNICIPALIDAD			SERVICIO IMPUESTOS INTERNOS			
Original : 1. MUNICIPALIDAD; Copia 1: SERVICIO IMPUESTOS INTERNOS; Copia 2 1. MUNICIPALIDAD y Copia 3: MICROEMPRESARIO(A)									

PUNTOS IMPORTANTES A CONSIDERAR ANTES DE IR A REQUERIR LOS PERMISOS PARA HACER FUNCIONAR EL LOCAL.

- Los días hábiles para que la división encargada de fiscalizar y entregar los documentos es **de lunes a viernes.**

- Cuando vaya a la Seremi de salud como microempresa familiar, puede que le soliciten el documento de **zonificación**, pero en este caso no aplica. Si fuera el caso **debe avisar a la persona encargada de su estado como microempresa familiar, ya que exigir ese papel no está requerido por ley**. Generalmente cuando piden la zonificación se tienen que ir a **dirección de obras** y dirección de obras se demora en emitir esa documentación que no es necesaria y podría atrasarle de 1 a 2 meses su tiempo de apertura.

La solicitud de autorización es resuelta por el Servicio de Salud correspondiente dentro del plazo de 30 días hábiles contados desde que el responsable complete los antecedentes exigidos para ello. En dicho período se practicarán todas las visitas, inspecciones, análisis y otras actuaciones o diligencias necesarias para decidir sobre su aceptación o rechazo.

VENEDORES AMBULANTES



El permiso sanitario para personas naturales que desean iniciar o regularizar la venta ambulante de alimentos

Se realizan todos los pasos explicados al principio, aplica solo a los siguientes alimentos de **bajo riesgo**:

- Algodón de azúcar envasado.
- Alimentos envasados que no requieren refrigeración.
- Bebidas analcohólicas envasadas.
- Frutas frescas confitadas.
- Frutas y hortalizas frescas.
- Frutos secos.
- Frutos secos confitados.
- Helados envasados de fábricas autorizadas.
- Infusiones de té y/o café en termos sellados.
- Masas dulces envasadas.
- Palomitas de maíz envasadas.
- No requiere una dirección de emplazamiento otorgada por la municipalidad.
- No necesitan ningún documento
- El valor del arancel se reajusta según el Índice de Precio al Consumidor (IPC) en enero de cada año. El Arancel del año 2021 fue de \$13.100.
- Como resultado del trámite, habrá solicitado la autorización. Obtendrá una resolución de autorización o rechazo mediante correo electrónico o presencialmente, en un plazo de **dos días hábiles**.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

A continuación, se presentan algunos ejemplos de elementos claves a considerar en el ítem “control de las operaciones” para asegurar la elaboración de productos inocuos. Este procedimiento aplica desde la recepción de las materias primas hasta el producto final.

1º. Recepción de materias primas: Se realizará una inspección visual de la materia prima evaluando que el producto este apto para su uso. Estos registros incluyen la siguiente información: fecha, producto, cantidad, N° de factura, proveedor, N° Lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y rotulación. Se realizará control de temperatura, registrando esta información en Registro Recepción de Materia Prima. Se registrarán todos los alimentos, especialmente los críticos: lácteos y productos refrigerados. Se considerará como punto de control para la temperatura de refrigerados entre 0°C y 5°C, y congelados -18°C a -24°C.

2º. Almacenamiento: Los productos refrigerados serán almacenados en equipos que tengan una temperatura entre 0 y 5 ° C, los congelados entre -18 a -24°C. Los abarrotes se dispondrán en sector bodega. La fruta y verdura a granel debe ser almacenada en recipientes de plástico, teniendo precaución de no almacenar a ras de suelo. Tareas preliminares y de sanitización; La materia prima a granel debe ser lavada y sanitizada en lavadero dispuesto para estas tareas, eliminando objetos extraños. La sanitización de frutas y verduras debe realizarse con agua clorada. Una vez realizada la sanitización, se procede a pelado y trozado. Se registra en Registro Sanitización de frutas y verduras.

3º. Elaboración y Mantención: Los alimentos a procesar deben ser trabajados en área definida, realizando control de temperatura de cocción sobre 70°C, y de enfriamiento cuando corresponda. Para preparaciones frías se debe controlar el tiempo de exposición, que sea menor a 20 minutos, mantener producto a temperaturas de refrigeración menor a 5°C. Se registra en Registro control de temperatura cámara de frío.

4º. Producto final y Envasado: Los productos terminados de consumo inmediato deben ser envasados en envases de uso exclusivo para alimentos, dispuestos en zona libre de contaminación. Los productos terminados deben estar en una zona de uso exclusivo, evitando contaminación cruzada por contacto con materias primas o alimentos en proceso. Dentro de la información

que contienen las etiquetas de cada producto se encuentran: tipo de producto, marca comercial, información nutricional, listado de ingredientes, N.º y fecha de la resolución y el nombre de la SEREMI de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto, información acerca del fabricante como dirección y teléfonos, y fecha de elaboración/vencimiento. Se debe rotular según normativa chilena, indicando alérgenos. Se lleva cuenta en el registro de control de producto terminado. Supervisión mensual de los controles: Se supervisará mensualmente, de manera aleatoria, que se hayan realizado todos los controles definidos y se lleve registro de ello, así como que efectivamente se estén cumpliendo los estándares definidos. Se dejará registro de esta supervisión.

Como se ha mencionado, el Manual de BPM debe considerar todos los registros necesarios para controlar la ejecución de las actividades que allí se van a desarrollar, por ejemplo: registro de recepción de materias primas, registro sanitización de frutas y verduras, registro control de temperatura cámara de frío, registro control producto terminado, registro supervisión control integrado de plagas, entre otros.

Ejemplo de un registro de higiene para cumplir con acciones de BPM

Manual de Buenas Prácticas

PLANILLA 2: Registro Sanitización de Frutas y verduras

	REGISTRO	Revisión N°: 00 Versión: 01
		Ultima fecha de modificación

FECHA	NOMBRE PRODUCTO	SANITIZANTE	CANTIDAD (KG)	RESPONSABLE

VERIFICACIÓN		
Responsable	Supervisora	Fecha:/...../..... Firma:
Frecuencia	Diaria	Nombre

Esperamos que el documento le haya sido de ayuda, que logre abrir su negocio sin inconvenientes, que pueda lograr la independencia económica y la felicidad a través de emprender en el rubro de los alimentos.

¿Qué necesitas para comenzar un negocio?

Tres cosas simples:

conocer tu producto mejor que nadie,

conocer a tus clientes y

tener un deseo ardiente de tener éxito.

– Dave Thomas, fundador de Wendy's.

ANEXOS FINALES

POE Y POES QUE SUSTENTA EL REQUISITO DE SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARÁ

POE I INFRAESTRUCTURA, DEPENDENCIAS E INSTALACIONES:	
Programa de mantenencias preventivas de las instalaciones, equipos y utensilios.	
OBJETIVO Y ALCANCE	Asegurar el correcto mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos en los sitios de alimentación
DOCUMENTOS ASOCIADOS	• DS 977/96 - Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). • Norma Técnica N° 174 – “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” (ex NCh 2861-2011). • NCh 3235-2011 – “Buenas Prácticas de Manufactura”. • Programa de Mantenimiento Preventivo de Equipos del sitio de alimentación. • Hojas de Vida y Fichas Técnicas de Equipos.
 PROCEDIMIENTO	1 Asegúrese de disponer de todas las fichas técnicas de los equipos e instalaciones. Disponga de una hoja de vida. 2 Confeccione un programa anual de mantenencias preventivas de instalaciones y equipamiento. Asesórese con los proveedores de los equipos e incluya los costos asociados a presupuesto anual. 3 Antes de realizar cualquier tarea, realice inducción en normas de seguridad e higiene a personal que realizará los trabajos de mantenimiento y/o reparación. A continuación, verifique que se cumplan estos trabajos. Cuando sea necesario, proporcione indumentaria que evite la contaminación cruzada en las zonas de producción (gorro o cofia, mascarilla, delantal desechable, según corresponda). 4 Actividades de Mantenimiento / Reparación 5 Archive hojas de trabajo de todos los mantenimientos realizados, 6 Mantenga el programa y registros en forma ordenada de cada actividad realizada para cada uno de los equipos, durante toda la vida útil de éstos. <u>Nota:</u> Mantenga archivado los registros de este POE <u>Nota:</u> En caso de que detecte deficiencias en las instalaciones o equipos, que puedan afectar la inocuidad de los productos, notifique al área de calidad del segmento. Si estos equipos están a cargo del cliente, notifíquelo y exija el mantenimiento correspondiente .
EQUIPAMIENTOS	No aplica.
INSUMOS	No aplica.

POE 2 CAPACITACIÓN:			
Programa de capacitación del personal en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.			
OBJETIVO Y ALCANCE	Asegurar el correcto proceso de capacitación continua al personal		
DOCUMENTOS ASOCIADOS	- DS 977/96 - Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). - Norma Técnica N° 174 – “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” (ex NCh 2861-2011). - NCh 3235-2011 – “Buenas Prácticas de Manufactura”. - NCh 2983-2011 – “Trazabilidad de Alimentos en la Cadena Alimentaria – Principios Generales y Guía para el Diseño y la Implementación del Sistema”. - DS 594/99 – Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.		
PROCEDIMIENTO	- El responsable operativo de cada servicio de alimentación toma las acciones necesarias que garanticen que todo el personal que trabaje en el sitio reciba por medios verificables, la adecuada inducción previo a su incorporación al sitio y capacitación permanente en materia de higiene personal e inocuidad de alimentos. - Deberán efectuarse al menos cada 6 meses el curso inocuidad alimentaria - Elabore Programa de Capacitación considerando las siguientes modalidades: - Cursos específicos solicitados por el sitio de alimentación - Charlas de proveedores de productos o servicios (productos químicos, control de plagas, mantenimiento, otros). - Éstas buscan reforzar aspectos conductuales, cumplimiento de procedimientos o difusión de información relevante para las funciones del personal. - Charlas impartidas por áreas de soporte - Conforme a las modalidades seleccionadas, solicite al área que corresponda la calendarización de los diferentes cursos, cumpliendo con los requisitos de inscripción de los participantes (en los casos que aplique). Una vez confirmado el agendamiento de dicho curso, revise la planificación de actividades y posteriormente comunique a los participantes, con la debida antelación y utilizando los canales que correspondan (e-mail, diario mural, afiches, reuniones u otros), para asegurar la mayor participación posible. - Una vez realizados(as) los(as) cursos / charlas, solicite y archive respaldo de éstos(as) (certificados, listas), ya sea en formato papel o digital. Mantenga esta documentación en forma ordenada y disponible en caso de requerimientos internos o de la autoridad sanitaria, al menos por cinco años. - Mantenga los respaldos en carpeta de capacitación (física o digital), los que pueden ser auditables.		
PROCEDIMIENTO	- Realice seguimiento mensual al cumplimiento del Programa de Capacitación en base a los siguientes indicadores: % de cumplimiento de actividades: (N° actividades realizadas/n° actividades programadas) *100 % de asistencia: (N° asistentes / n° inscritos) *100 <u>Nota:</u> En los casos que sea posible, solicite herramienta de medición de la calidad de las relatorías.		
EQUIPAMIENTOS	Proyector.		
INSUMOS	Pizarra, plumones, cuadernillo de apuntes, lápices y material didáctico según la dinámica a aplicar.		
RESPONSABLE DE MONITOREO	Administrador o Encargado de	FRECUENCIA DE MONITOREO	En cada capacitación
	Calidad	REGISTRO DE MONITOREO	Registro de Capacitación Certificados de Aprobación / Participación

ACCIONES INMEDIATAS	• En caso de no contar con Programa de Capacitación, elabore uno. • Reprograme actividades no realizadas. • Solicite repetición del curso (incumplimiento de objetivos, mala evaluación de la relatoría).		
ACCIONES CORRECTIVAS	• Destinar los recursos necesarios para cumplir con el programa de capacitación. • Revise y ajuste programa de capacitaciones de acuerdo con necesidades (temas, frecuencias, alcances). • Asigne responsables para seguimiento y supervisión del cumplimiento del Programa de Capacitación.		
RESPONSABLE VERIFICADOR	Auditor Interno de Calidad	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN	Según Programa de Auditorías Internas de Calidad
		REGISTRO DE VERIFICACIÓN	Auditoría Internas de Calidad

PROCEDIMIENTO	4 <u>Materias Primas y/o Productos Perecibles</u> Realice el control de temperaturas de los productos refrigerados y congelados al interior del vehículo de transporte. En caso de no poder cumplir con esto, realícelo dentro del menor tiempo posible en el área de recepción. En cualquiera de los casos indicados, controle la temperatura sin retirar los productos de las cajas (utilice tijeras de punta roma o redondeada para apertura de cajas). Al usar termómetro con vástago o de pincho, realice control entre dos unidades del mismo producto, evitando romper o dañar el envase primario. <u>Nota:</u> Si se trata de un producto a granel, el termómetro de vástago debe ser sanitizado previamente. Utilizando termómetro infrarrojo, abra el envase terciario levante uno de los productos y controle el producto que esté inmediatamente abajo, a una distancia no mayor de 10 cm del termómetro. En caso de yogurt, levante un pote de yogurt y sin girarlo controle la temperatura en la base del producto. Descargue las materias primas y/o productos perecibles, utilizando guantes resistentes a los cortes, evitando recepcionar a ras de piso. Realice además los siguientes controles a los productos: fechas de elaboración y vencimiento, características organolépticas, estado de envases, entre otros. Registre toda la información en Registro y mantenga. Ejecute la acción sobre mesón, previamente desinfectado. Una vez verificada la conformidad de los productos, almacene inmediatamente según temperatura de conservación requerida, priorizando los alimentos refrigerados y luego los alimentos congelados para asegurar la mantención de la cadena de frío.
	<u>Materias Primas y/o Productos No Perecibles</u> Descargue las materias primas y/o productos no perecibles, utilizando guantes resistentes a los cortes, evitando recepcionar a ras de piso. Realice los siguientes controles a los productos: fechas de elaboración y vencimiento, características organolépticas, estado de envases, entre otros. Ejecute la acción sobre mesón, previamente desinfectado. <u>Nota:</u> Tanto para perecibles, como para no perecibles, realice los controles de recepción de materias primas y/o productos definidos. Pese o cuente las materias primas y/o productos. En caso de existir diferencias, anote las mismas en factura / guía de despacho. Deje copia en dependencias de la instalación y comunique al área de compras / abastecimiento. 5 Registre recepción de mercadería, firmando documento tributario de proveedor, indicando en el mismo el detalle de las observaciones encontradas.

	6 En caso de detectar producto no conforme, rechace partida en forma inmediata e informe al departamento de compras y logística . Registre motivo del rechazo . <u>Nota:</u> Si el producto no puede ser devuelto en forma inmediata, permaneciendo en el sitio de alimentación (previo a la coordinación con logística), y en los casos que requiera mantener cadena de frío, envíe detalle de temperaturas de almacenamiento de productos en cámara, consolidado en termógrafo correspondiente, de todo el período en el que permanezca almacenado.		
EQUIPAMIENTOS	Balanza, termómetro (con vástago y/o infrarrojo), superficies de apoyo.		
INSUMOS	Detergente-desinfectante o desinfectante de contacto, guantes resistentes a los cortes, tijeras de punta roma o redondeada.		
RESPONSABLE DE MONITOREO	Encargado de Bodega	FRECUENCIA DE MONITOREO	En cada recepción
		REGISTRO DE MONITOREO	Recepción de Materias Primas y/o Productos
ACCIONES INMEDIATAS	- Rechace materias primas y/o productos no conformes y/o no solicitados. - Realice reclamo al área de Calidad, y/o a jefe de Compras del rubro, según corresponda.		
ACCIONES CORRECTIVAS	Refuerce capacitación y supervisión al personal para el adecuado cumplimiento de este POE.		
RESPONSABLE VERIFICADOR	Encargado de Calidad	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN	Mensual
	Administrador de Contrato	REGISTRO DE VERIFICACIÓN	Firma y observaciones en registro de Recepción de Materias Primas y/o Productos

POES N° 1 – LAVADO DE MANOS

OBJETIVO Y ALCANCE	Asegurar el correcto lavado de manos del personal manipulador de alimentos y de toda persona que ingrese a los sitios de alimentación.
DOCUMENTOS ASOCIADOS	• DS 977/96 - Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). • Norma Técnica N° 174 – “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” (ex NCh 2861-2011). • NCh 3235-2011 - “Buenas Prácticas de Manufactura”. • Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad. • Ficha Técnica y Hoja de Seguridad de Jabón Desinfectante. • Instructivo de Lavado de Manos.
 PROCEDIMIENTO	1 Ejecute lavado de manos en las siguientes instancias: • Después de hacer uso de los servicios higiénicos. • Al ingresar y salir de zonas de producción. • Luego de manipular materias primas o alimentos crudos. • Luego de limpiar y desinfectar utensilios o cualquier superficie. • Al cambiar de tarea. • Después de tocarse la cara o arreglarse el cabello, acomodar mascarilla o gorro desechable. • Después de sonarse, toser o estornudar (si utiliza sus manos). • Después de manipular residuos. • Cuando se accione la alarma del lavado de manos (en los casos que aplique). 2 Retire la totalidad de objetos o accesorios de sus manos y brazos, incluyendo: anillos, relojes, pulseras u otros. 3 Revise y asegúrese de que la estación de lavado cuente con todos los elementos para la correcta ejecución de este procedimiento: disponibilidad de agua fría / caliente, jabón desinfectante, papel desechable o secador de aire, basurero de pedal (con bolsa) y señalética con el instructivo del procedimiento de lavado de manos. 4 Si el medio higiénico de secado de manos es papel desechable dispuesto en dispensador no automático, procure dejar expuesto el papel (sin retirar del dispensador) antes de continuar con el procedimiento, evitando así una posible contaminación cruzada al finalizar este POES. 5 Descubra la totalidad de su antebrazo, abra o accione la llave de paso de agua y humedezca hasta el codo. 6 Aplique jabón desinfectante, friccione manos, antebrazos, y espacios entre dedos. 7 Enjuague manos y antebrazos con agua corriendo, procurando eliminar todo residuo de jabón. 8 Seque manos y antebrazo prolijamente con medio higiénico de secado de manos (aire o papel desechable). 9 Elimine papel en basurero de pedal. Evite tocar basurero con las manos. <u>Nota:</u> Si la llave de paso de agua es de activación manual, cierre la misma con trozo de papel desechable. Disponga residuo en basurero habilitado para estos fines.
EQUIPAMIENTOS	Lavamanos.
INSUMOS	Jabón desinfectante, medio de secado de manos, contenedor de residuos con pedal.
ACCIONES INMEDIATAS	• Reponga elementos faltantes en la estación de lavado de manos, para asegurar su disponibilidad y facilidades para su ejecución. • Ejecute procedimiento de lavado de manos de acuerdo con secuencia de etapas definidas en este POES.
ACCIONES CORRECTIVAS	• Refuerce capacitación y supervisión al personal para asegurar cumplimiento del procedimiento de lavado de manos. • Aplique actividades programadas en Plataforma web administrada por la Gerencia HSEQ.

RESPONSABLE VERIFICADOR	Encargado de Calidad	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN	Autoevaluaciones → Según Protocolo Autoinspecciones → Mensual
	Administrador de Contrato	REGISTRO DE VERIFICACIÓN	Autoevaluaciones Autoinspecciones

POES N° 2 – HIGIENE PERSONAL

OBJETIVO Y ALCANCE	Establecer los requisitos asociados a la correcta higiene personal de colaboradores, personal externo o visitas que ingresen a los sitios de alimentación.
DOCUMENTOS ASOCIADOS	- DS 977/96 - Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). - Norma Técnica N° 174 – “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” (ex NCh 2861-2011). - NCh 3235-2011 - “Buenas Prácticas de Manufactura”. - Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad. - Inducción Derecho Para Saber.
PROCEDIMIENTO	Todos los colaboradores que se desempeñan reciben una inducción “Obligación de Informar (ODI)” (Art. 21 DS 40) en materia de inocuidad, y además son capacitados continuamente de acuerdo con los programas definidos por la Organización. - Toda persona que ingrese a zonas de producción debe retirar objetos expuestos, sobresalientes y/o colgantes, entre ellos: aros, gargantillas, collares, relojes, anillos, llaveros, lápices, prendedores o cualquier elemento que represente un riesgo de contaminación, que pueda caer en los alimentos (en forma total o parcial). Estado de Salud de las Personas: - Todo personal que manipule alimentos directa o indirectamente debe mantener un estado de salud que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos por enfermedades infectocontagiosas u otras transmisibles por los alimentos. - No está permitido el acceso a las áreas de producción a toda persona que padezca, o se sospeche que tenga, una enfermedad transmisible por los alimentos, o posea heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea. - Es obligación de los manipuladores de alimentos, colaboradores, personal externo o visitas, declarar al Encargado de Producción, si padecen enfermedades transmisibles por los alimentos o sintomatología como diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta o lesiones a la piel. - Si un manipulador de alimentos ha experimentado alguna enfermedad transmisible por los alimentos, que haya sido diagnosticada y tratada, sólo podrá retomar sus funciones una vez acabado su período de licencia y/o toda vez que presente su certificado de alta médica. - Si un manipulador de alimentos ha experimentado síntomas como: diarrea, vómitos, náuseas, fiebre, u otros, sin un diagnóstico médico, sólo podrá retomar sus funciones una vez acabados sus síntomas y aplicado cuestionario al afectado con el fin de determinar su aptitud para desempeñar sus funciones en forma normal. - Sólo en caso de compromisos contractuales con clientes o de sospechas puntuales sobre determinadas contingencias, donde se infiera la posible incidencia de los manipuladores, éstos deberán someterse a la siguiente batería de exámenes (a evaluar en cada caso, dependiendo de las exigencias de clientes o necesidades específicas): Cultivo Nasofaríngeo, Coprocultivo y Parasitológico Seriado. La frecuencia dependerá de las condiciones particulares del sitio de alimentación. - Para el caso de colaboradores que presenten heridas menores, cortes o magulladuras superficiales en manos y antebrazos, deberán someterse a curaciones ambulatorias por medios propios o a través de mutualidad. - Personal que posea heridas protegidas con apósitos serán reubicadas de labor, procurando no tener contacto directo con los alimentos. - Personal que posea heridas leves, podrán cubrirlas (completamente) con la utilización de guantes de vinilo, cuidando la integridad de éste, en caso de rotura del guante, eliminarlo inmediatamente, ejecutar lavado de manos y reemplazar por un guante nuevo.

POES N° 3 – LIMPIEZA DEL ENTORNO

OBJETIVO Y ALCANCE	Asegurar la correcta higiene del entorno inmediato de los sitios de alimentación (sector de descarga y carga de vehículos de transporte, según aplique)		
DOCUMENTOS ASOCIADOS	• DS 977/96 - Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). • Norma Técnica N° 174 – “Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos” (ex NCh 2861-2011). • NCh 3235-2011 - “Buenas Prácticas de Manufactura”. • Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad. • Ficha (s) técnica (s), Hoja (s) de Seguridad e Instructivos de Producto (s) químico (s) a utilizar. • Programa de Higiene del Sitio de Alimentación.		
PROCEDIMIENTO	1 Solicite producto químico a utilizar (solución de limpieza, desinfección o higienización) a personal responsable. Verifique la correcta rotulación de este. 2 Ocupe elementos de protección personal indicados en ficha técnica u hoja de seguridad del producto químico. 3 Delimite el área de trabajo e instale señalética de seguridad que indique la operación realizada o la condición del área. 4 Elimine la totalidad de objetos en desuso que puedan estar en el área de trabajo. 5 Realice barrido en seco de piso del área de trabajo. En caso de potencial exceso de polución, procure humectar previamente el mismo. Recoja los residuos y disponga en contenedor. 6 Si el tipo de piso lo permite, realice limpieza húmeda distribuyendo la solución de limpieza, desinfección o higienización de acuerdo con indicaciones de ficha técnica del producto químico correspondiente. Una vez aplicado el mismo, enjuague con cantidad de agua moderada. 7 Escurra el excedente de líquido con escobillón o paño absorbente. 8 Retire sus elementos de protección personal, delimitación del área de trabajo y señalética de seguridad. Lave los implementos de limpieza utilizados y dispóngalos en lugar o bodega respectiva (manténgalos en seco).		
EQUIPAMIENTOS	No aplica.		
INSUMOS	Producto(s) químico(s) (dilución indicada en ficha técnica), implementos de higiene (palas, escobillones, bolsas de basura, contenedores de residuos, etc.), señalética de trabajo, delimitadores de área y elementos de protección personal.		
RESPONSABLE DE MONITOREO	Personal asignado para realizar la tarea	FRECUENCIA DE MONITOREO	En cada ejecución
		REGISTRO DE MONITOREO	Monitoreo del Programa de Higiene
ACCIONES INMEDIATAS	• Repita el procedimiento hasta obtener el resultado esperado. • Reponga stock faltante de insumos para cubrir requerimientos de este POES.		
ACCIONES CORRECTIVAS	• Refuerce capacitación y supervisión al personal para el cumplimiento de las técnicas de limpieza del entorno del sitio de alimentación. • Revise y ajuste documento Aplique actividades programadas en Plataforma web administrada por la Gerencia HSEQ.		
RESPONSABLE VERIFICADOR	Encargado de Calidad	FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN	Mensual
	Administrador de Contrato	REGISTRO DE VERIFICACIÓN	Firma y observaciones en registro de Monitoreo del Programa de Higiene

BIBLIOGRAFÍA

1. ACHIPIA. Propuesta metodológica para el apoyo a la formalización y la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad basado en riesgo en salas de procesos comunitarias de la Agricultura Familiar Campesina (AFC). 2020.
2. Diario Oficial República de Chile. I Sección Leyes, Reglamentos, Decretos y Resoluciones de Orden General [Internet]. 2020 p. 15.
3. Jurídica Manuel Montt. (1997). Reglamento Sanitario de los alimentos. Santiago, Chile: Mhm.
4. MINSAL. Beneficio Social PYME. 2019. p. 4
5. MINSAL. Instructivo. Aplicación Lista Chequeo BPM. 2020. p. 32
6. MINSAL. Reglamento Sanitario de los Alimentos: actualización a mayo 2019. 2020. p. 200.
7. Moreno, M. (2021, 12 junio). *[Guía] ¿Cómo obtener una resolución sanitaria para microempresa familiar?* La Quinta Emprende. <https://laquintaemprende.cl/herramienta/resolucion-sanitaria-para-microempresa-familiar/>
8. *SEREMI en línea*. (2021). Seremi en línea. <https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/alimentos.php>
9. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos [Internet].
10. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Envasadora [Internet].
11. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Procesadora [Internet]
12. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración y Expendio de Alimentos [Internet].
13. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Locales de Expendio de Alimentos [Internet].
14. Manual beneficio pyme *Seremi en Línea*. (2020). Beneficio pyme. https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/manuales/Manual_externo_Beneficio_Social_PYMES
15. Guía para el diseño, desarrollo y aplicación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE - SOP). Elaborado por ACHIPIA, Ministerio de Salud, SAG y SERNAPESCA.
16. Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES – SSOP). Elaborado por ACHIPIA, MINSAL, SAG y SERNAPESCA.

17. Norma Técnica N°174 MINSAL sobre “requisitos para la aplicación de sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos”, revisar el apartado de “programas de prerequisites”.
18. Instructivo Aplicación de Lista de Chequeo BPM 2020. Elaborado por MINSAL.
19. Guía técnica para la obtención de Resolución Sanitaria y programas de prerequisites para instalaciones de alimentos de la pequeña y mediana agricultura. Elaborado por INDAP.
20. Norma Chilena N°3235. Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos. 2010