

Salas de procesos comunitarias para productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC)

MANUAL PARA ORIENTAR Y ASESORAR SU DISEÑO,
INSTALACIÓN E IMPLEMENTACIÓN.



Redacción y Sistematización:

Miguel De Pablo. Consultor en inocuidad Alimentaria

Edición de texto y estilo:

Claudio Canales. ACHIPIA

Esta publicación contó con los aportes de:

Gustavo Sotomayor. ACHIPIA

Víctor Rivera. ACHIPIA

Karin Alarcón. MINSAL

Marcelo Ulloa. MINSAL

Diseño y diagramación

Nilsson Carvallo. ACHIPIA

Este Manual se elaboró como parte de las actividades contempladas en el Convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Agricultura y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Mi más sincero agradecimiento a
Tomás Marín y **Daniela Labra** de la sala
de procesos comunitaria de Pro Til-Til;
Rubén Chacana y **Regina Tobar** de la sala
de procesos comunitaria de Zapallar; e
Irma Valenzuela de la Secretaría Regional
Ministerial de Salud de la Región del
Libertador General Bernardo O'Higgins, por su
invaluable colaboración.

Miguel Andrés de Pablo Goya
CONSULTOR DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Este documento ha sido impulsado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria ACHIPIA como un aporte a la Mesa de Trabajo Intersectorial coordinada desde la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA en donde participa el Ministerio de Salud, MINSAL, ACHIPIA, el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP y la Fundación para la Innovación Agraria, FIA; y en el marco del Convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Agricultura, MINAGRI y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA.

El presente documento se ha redactado con fines únicamente informativos, para ser utilizado por instituciones públicas y privadas que busquen instalar salas de procesos comunitarias de alimentos destinados al consumo humano, para apoyar el crecimiento económico y cultural de agricultores familiares en sus respectivos territorios.

A pesar de que las orientaciones de esta publicación están basadas en requisitos normativos y en experiencias adquiridas por diferentes salas de procesos comunitarias, los ejemplos presentados no deben ser considerados como una garantía suficiente para lograr productos seguros y para la obtención de Resoluciones Sanitarias, por lo tanto, la utilización de las declaraciones, recomendaciones o sugerencias aquí contenidas no pueden ser consideradas como vínculo para crear responsabilidad en caso de pérdida de inocuidad o evidencia suficiente para la Autorización Sanitaria.

Indice

○ Presentación Secretaria Ejecutiva	6
○ Introducción	7
○ Objetivos	8
○ Tipos de establecimientos de alimentos	9
○ Esquema general para iniciar actividades en la comercialización de alimentos	10
○ Consideraciones para el diseño de salas de procesos comunitarias	11
○ Simulación para conocer los requerimientos normativos	12
- Pasos para realizar la simulación en línea	13
○ Resolución Sanitaria de Alimento	17
- Antecedentes para solicitar la Resolución Sanitaria de Alimento	17
- Pasos para levantar la solicitud de Resolución Sanitaria de Alimento	29
○ Consideraciones generales para la gestión de salas de procesos comunitarias	35
1. Organización de salas de procesos comunitarias	35
2. Instrumentos clave de gestión de salas de procesos comunitarias	36
2.1. Contrato Marco de arrendamiento	36
2.2. Reglamento de uso de sala de procesos comunitaria	37
2.3. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	39
3. Responsabilidad legal de salas de procesos comunitarias	41
4. Incorporación de nuevos usuarios a la sala de procesos comunitaria	42
○ Guía para implementar un sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria basado en riesgo	44
○ Consideraciones finales	48
○ Bibliografía	50
○ ANEXO I. Imágenes de la sala de procesos comunitaria Pro Til-Til	51
○ ANEXO II. Imágenes de la sala de procesos comunitaria de Zapallar	52
○ ANEXO III. Carta de compromiso de uso de sala de procesos comunitaria	53
○ ANEXO IV. Registro recepción de materias primas	54
○ ANEXO V. Registro sanitización de frutas y verduras	56
○ ANEXO VI. Registro control de temperatura cámara de frío	57
○ ANEXO VII. Sala de procesos comunitaria Pro Til-Til, ejemplo de éxito	58



Presentación

SECRETARIA EJECUTIVA

El Ministerio de Agricultura ha elaborado su Agenda Social “Acción Rural por un Chile más Justo”, la cual, a través de diferentes medidas contempladas en cuatro ejes estratégicos, propone ayudar a los agricultores en importantes problemáticas que afectan al país.

Del plan, se desprenden medidas claves para la Agricultura Familiar Campesina (AFC), como la promulgación de la Política Nacional de Desarrollo Rural (PNDR); y el apoyo a la obtención de la Resolución Sanitaria y diseño e implementación de salas de procesos comunitarias.

Por su parte, la Agencia desde su creación ha tenido como propósito coordinar y conducir el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria para mejorar su desempeño, ejercitando una mirada integral, sistémica y colaborativa para resolver sus brechas, a través de un marco metodológico basado en el análisis de riesgo.

La hoja de ruta para esta tarea es la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2018-2030. Uno de sus objetivos es promover en la industria alimentaria, a nivel de todos sus eslabones, prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de fiscalización, control y vigilancia que el Estado deba ejecutar.

En este contexto, y para atender los requerimientos de los territorios vinculados a la formalización y obtención de Resoluciones Sanitarias para la Agricultura Familiar Campesina, se constituyó una mesa de trabajo intersectorial coordinada por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, con la participación activa del Ministerio de Salud, MINSAL, el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, la Fundación para la Innovación Agraria, FIA y la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.

Como parte de este trabajo, la Agencia se propuso aportar el presente Manual que busca orientar y asesorar el diseño, instalación e implementación de salas de procesos comunitarias para productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC). Este Manual contó con la revisión del Ministerio de Salud y se elaboró como parte de las actividades contempladas en el Convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Agricultura y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Nuri Gras Rebolledo

Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena
para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Introducción:

Si bien, la AFC es un actor clave del sistema agroalimentario nacional (representa casi el 90% del total de unidades productivas del país¹), cuenta con una incipiente presencia en los circuitos comerciales más amplios y competitivos, donde una de sus principales limitaciones para su desarrollo es el acceso a la obtención de Resoluciones Sanitarias, que corresponde al reconocimiento que hace la autoridad sanitaria de salud a una instalación de alimentos destinados al consumo humano, lo que da cuenta del alto grado de informalidad en el mundo rural, trayendo importantes consecuencias para el desarrollo integral de estos territorios. Por un lado, esta informalidad se relaciona estrechamente con bajos niveles de ingresos económicos para las familias rurales, transformándose en una importante barrera para la formalización de negocios, comercialización y acceso a nuevos mercados. Y, por otro lado, se relaciona a posibles riesgos sanitarios, tanto para las familias agricultoras como para potenciales consumidores, ya que existe el riesgo de que el alimento pueda estar contaminado, puesto que muchos procedimientos no garantizan un adecuado nivel de inocuidad durante su elaboración.

En los últimos años, Chile ha venido trabajando en la implementación de salas de procesos de alimentos, cumpliendo con los requisitos normativos, para subsanar las dificultades que enfrenta la AFC. Se pueden encontrar ejemplos de estas intervenciones en el norte del país con la producción de queso de cabra, y en el sur con quesos de bovinos y chacinerías que, mediante procesos tradicionales, y en ocasiones con la implementación de procesos tecnológicos más sofisticados, buscan comercializar formalmente sus productos. Estas iniciativas permiten asegurar la inocuidad de los productos y agregar valor a la producción, posibilitando la generación de mejores ingresos para las unidades productivas.

A partir del éxito de estas actividades, se ha venido desarrollando una nueva iniciativa que se conoce como "Sala(s) de Procesos Comunitaria(s)"², también llamadas, "Salas Multipropósitos", "Salas Multiusos", "Cocinas Comunitarias" y "Plantas Comunitarias", la cual consiste en implementar una instalación donde diferentes productores puedan elaborar alimentos con Resolución Sanitaria, dando la oportunidad de cumplir con la normativa vigente para ingresar en los mercados formales y mejorar los ingresos económicos que de forma individual no podrían lograr.

Generalmente, este tipo de proyectos es impulsado por municipalidades que buscan mejorar la calidad de vida del mundo rural en sus territorios. Para su implementación, se puede trabajar con los gobiernos regionales mediante el Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR), con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) mediante proyectos asociativos, como también, de acuerdos público-privados mediante corporaciones vinculadas a la responsabilidad social corporativa de empresas que trabajan en los territorios.

Si bien es posible contar con la voluntad y el financiamiento para instalar una sala de procesos comunitaria, existe un desconocimiento generalizado sobre como comenzar con su diseño cumpliendo con todos los requisitos legales y normativos vigentes para la obtención de la Resolución Sanitaria, la cual, busca asegurar el cumplimiento de un marco legal para que los alimentos que se elaboran en dicha sala no enfermen a sus consumidores, es decir, busca proteger a la población de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

En este sentido, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece que los establecimientos de alimentos³ deben contar con Resolución Sanitaria para su funcionamiento, la que es otorgada por las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMIs de Salud), quienes a través de un proceso de formalización resuelven si un establecimiento reúne todas las condiciones básicas para controlar los riesgos alimentarios asociados a las actividades que allí se van a desarrollar.

El presente documento es una **guía para el diseño, instalación e implementación** de "sala(s) de procesos comunitaria(s)" que cumplan con la normativa vigente y que obtengan una Resolución Sanitaria para cada *tipo* de establecimiento que se busque autorizar. También, busca ser una **guía para la implementación de un sistema de inocuidad alimentaria basado en riesgo**, como complemento a las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en la protección de la salud de los consumidores.

¹ Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). Lineamientos Estratégicos 2014 - 2018. Octubre de 2014.

² Para efectos del presente manual, solo se utilizarán los términos "Sala(s) de Procesos Comunitaria(s)" o "Cocina(s) Comunitaria(s)".

³ Los establecimientos de alimentos están vinculados a las actividades (*finés*) que se van a desarrollar. Para más información ver el apartado de "Establecimiento de alimentos".

Objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Orientar y asesorar el diseño, instalación e implementación de salas de procesos comunitarias para productores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) desde los requerimientos normativos y técnicos en inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1 Identificar los requerimientos normativos para diseñar salas de procesos comunitarias.
- 2 Guiar la solicitud de Resolución Sanitaria para salas de procesos comunitarias.
- 3 Identificar elementos claves para la gestión de salas de procesos comunitarias.
- 4 Guiar la implementación de un sistema de inocuidad alimentaria basado en riesgo.

Tipos de establecimientos de alimentos:

Un establecimiento de alimento se define como "lugar físico con dirección donde se desarrolla una actividad denominada *Fin*⁴⁵". Estas actividades pueden ser: producir, elaborar, preservar, envasar, almacenar, distribuir, expender y consumir alimentos y/o aditivos alimentarios.

EJEMPLOS DE TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EN SALAS DE PROCESOS COMUNITARIAS:

Local de elaboración de alimentos

Local donde se elaboran productos generalmente 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, helados, productos lácteos, confites y chocolates, cecinas, pan, fideos y pastas, bebidas alcohólicas, etc⁵.

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, etc⁶.

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 proceso⁷.

Local de expendio de alimentos

Son los establecimientos en los que se expenden 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 autorizadas⁸.

NOTA 1

Una sala de procesos comunitaria destinada a elaborar y vender alimentos, puede obtener una Resolución Sanitaria para "local de elaboración de alimentos" y otra para "local de expendio de alimentos", o pueden analizar si la actividad (*fin*) que busca desarrollar se encuentra en el *tipo* de establecimiento "local de elaboración y expendio de alimentos".

⁴⁵ Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud de la Región Metropolitana (RM). Instructivo Local de Elaboración de Alimentos.

⁶ SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Procesadora.

⁷ SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Envasadora.

⁸ SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Locales de Expendio de Alimentos.

Esquema general para iniciar actividades en la comercialización de alimentos:

El primer paso que un emprendedor debe tomar para formalizar su emprendimiento en alimentos es ingresar a la plataforma de trámites de la SEREMI de Salud y realizar una simulación para conocer los requisitos normativos e indagar en el proceso de solicitud de Resolución Sanitaria (RS). En esta primera etapa verá la necesidad de acercarse a la municipalidad para levantar una solicitud de patente en el departamento de renta y solicitar una autorización para el emplazamiento del local (zonificación) en el departamento de obras. La primera está asociada al giro municipal y la segunda al uso de suelo. Con esta información en su poder, sumado al resto de antecedentes solicitados, 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.

Figura 1. Pasos para iniciar actividades comerciales vinculadas a la comercialización de alimentos.



Consideraciones para el diseño de salas de procesos comunitarias:

Antes de generar las bases para licitar la construcción de una sala de procesos comunitaria, es necesario definir **quiénes serán los responsables** (a nombre de quién estará la autorización), **quiénes serán los usuarios** (a quién va dirigida su construcción), y **cuáles serán los objetivos que se pretenden conseguir** (vender, envasar, producir, elaborar, etc.). Esta información es de suma importancia, ya que en virtud de los *tipos y fines* establecidos serán los requisitos normativos solicitados por la Autoridad de Salud.

- TIPOS DE INSTALACIÓN

Se refiere al negocio que se quiere autorizar,

Ejemplo:

Local de elaboración de alimentos, local de elaboración tipo envasadora, local de elaboración tipo procesadora, entre otros.

- FINES DE LA INSTALACIÓN

Actividades que se realizan dentro de una instalación, las que determinan el riesgo sanitario y caracterizan unívocamente a una instalación específica. Cada fin está conformado por un par [acción + objeto],

Ejemplo:

Elaborar + productos lácteos, expender + confites, transportar + alimentos que requieren refrigeración, etc⁹.

NOTA 2

No es lo mismo construir un local de elaboración de alimentos para "elaborar productos de panadería" que para "elaborar productos de pastelería", los requerimientos normativos podrían ser distintos ya que los procesos y sus etapas son diferentes, por lo tanto, usted deberá asegurarse de que el diseño de la sala de procesos comunitaria contemple los requisitos normativos para todos los *tipos y fines* que busca desarrollar, de no ser así, corre el riesgo de tener que realizar modificaciones para un uso específico (con los gastos que esto conlleva), o simplemente no poder elaborar esos alimentos.

⁹ MINSAL. Instructivo. Aplicación Lista Chequeo BPM. Abril de 2020.

Si busca implementar una sala de procesos comunitaria con diferentes *tipos y fines* a desarrollar en un mismo espacio de tiempo, es necesario evaluar si los diferentes procesos productivos pueden coexistir en su interior, y posiblemente tendrá que diseñar e instalar más de una zona de producción con el fin de separar los procesos productivos para cumplir con las exigencias sanitarias y las necesidades de cada productor. Esto requerirá una alta inversión económica y un mayor desafío en su gestión.

Por lo tanto, es aconsejable que las salas de procesos comunitarias consideren alimentos “similares en cuanto a requerimientos”, mantengan una organización de actividades “un turno – un productor”, y establezcan un correcto programa de limpieza y desinfección. Casos de ejemplo como las salas de proceso comunitarias de Pro Til-Til¹⁰ (ver Anexo I) y Casa Blanca¹¹ han demostrado que un establecimiento de alimentos estándar¹², sumado a una buena organización de actividades y un correcto programa de limpieza y desinfección (antes, durante y después de cada jornada laboral), es suficiente para que diferentes agricultores puedan elaborar un variado número de alimentos con Resolución Sanitaria.

NOTA 3 La sala de procesos comunitaria Pro Til-Til comenzó su planificación con 18 *fines* (actividades), las cuales se encuentran en el marco de 3 *tipos* de establecimientos (local de elaboración de alimentos, local de elaboración de alimentos tipo procesadora, local de elaboración de alimentos tipo envasadora) (3 Resoluciones Sanitarias). Entre sus actividades se encuentran: conservas de frutas (mermeladas), frutos secos (almendras, avellanas, pistachos, etc.), envasado de hortalizas frescas (lechuga, berros, rúcula, etc.), manjar, pan integral, entre otros.

Simulación para conocer los requerimientos normativos:

La normativa chilena 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 ceñirse la producción, importación, elaboración, envases, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos saludables e ino cuos.

La plataforma de trámites de la Seremi de Salud permite realizar una simulación (sin costo) para conocer los requerimientos normativos específicos para el *tipo* de establecimiento y *fines* establecidos que usted busca autorizar, los cuales serán verificados por la Autoridad Sanitaria al momento de la inspección. A continuación, se presentan los pasos para realizar la simulación y conocer los requisitos normativos.

¹⁰ Sala de proceso comunitaria Pro Til-Til: Primera sala de proceso comunitaria en la RM. Proyecto conjunto de Pro Til-Til, la Municipalidad de Til-Til y Angloamerican. Para más información visite: <https://www.protiltil.cl/>

¹¹ Sala de proceso comunitaria Casa Blanca: Proyecto conjunto de la Municipalidad de Casa Blanca y el Programa de Desarrollo Local (Prodesal) de INDAP. Para más información visite: <https://www.indap.gob.cl/>

¹² Establecimiento con las siguientes áreas: a) Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas, b) Producción, y c) Almacenamiento de materias primas, envases, etiquetas, alimentos en proceso y de producto terminado.

PASOS PARA REALIZAR LA SIMULACIÓN EN LÍNEA:

- 1** Ingresar a la plataforma de Trámites de la Seremi de Salud en la siguiente dirección:

<https://seremienlinea.minsal.cl/>



- 2** Realizar el registro o ingresar a la plataforma con su "Clave Única¹³".

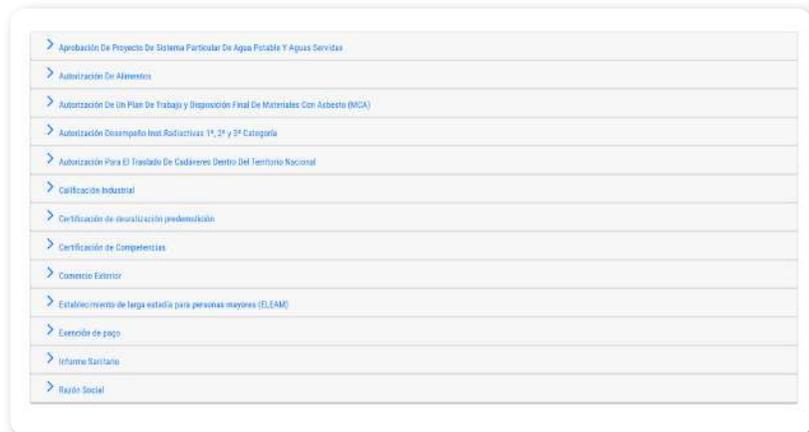


NOTA 4

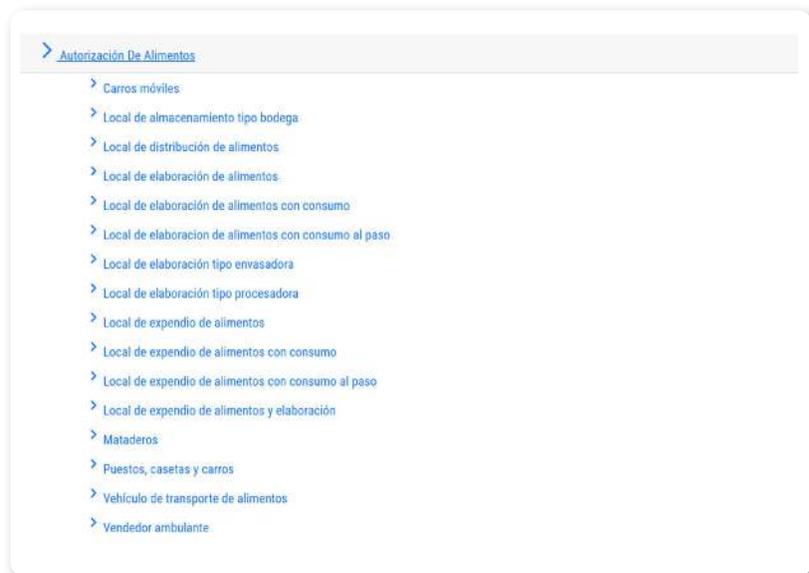
Para realizar el proceso de simulación no es necesario completar el registro en la plataforma, no obstante, es aconsejable ya que esta información será necesaria a la hora de levantar el trámite.

⁶ Clave única: Contraseña que permite al usuario identificarse en todos los servicios del Estado. Para más información visite: <https://www.registrocivil.cl/principal/canal-tramites/clave-unica>

3 Seleccionar el trámite “Autorización de Alimentos”.



4 En el apartado “Autorización de Alimentos”, seleccionar el *tipo* de instalación que quiere autorizar.



NOTA 5 El proceso de simulación se debe repetir para todos los *tipos* y *finés* que busque autorizar, por lo tanto, seleccione una de su interés y continúe con la simulación.

5 Revisar los requisitos normativos en función de los *fin*s que busca realizar en la sala de procesos comunitaria.

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)

Ejemplo de algunos *fin*s para el tipo de establecimiento "local de elaboración de alimentos" (MINSAL, 2020).

NOTA 6 De no encontrar el *fin* específico a la actividad que busca realizar seleccione el más similar.

6 Analizar los requisitos normativos según los *fin*s seleccionados.

Requisitos para elaborar conservas

Nombre Requisito Instalacion Alimento	Artículo 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 suciedad, y las que se abran deben estar provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones deben ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación. Los alféizares de las ventanas deben estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.	Art 25 D.S.977/96 MINSAL

Ejemplos de algunos requisitos para el *fin* "elaborar conservas" (MINSAL, 2020).

Consideraciones para el proceso de simulación:

Si busca autorizar una sala de procesos comunitaria para elaborar, envasar y procesar, debe revisar los 32 *finés* reconocidos por la Autoridad de Salud para el *tipo* de establecimiento "local de elaboración de alimentos", los 4 *finés* para "local de elaboración *tipo* envasadora" y los 13 *finés* para "local de elaboración *tipo* procesadora", y analizar los que se asocian con la actividad comercial que busca desarrollar.

Levantados los requisitos normativos exigidos por la Autoridad Sanitaria, debe asegurar su consideración en el diseño de la sala de procesos comunitaria previo al proceso de instalación.

NOTA 7

En virtud de los objetivos que persigue alcanzar la implementación de una sala de procesos comunitaria (obtener autorizaciones sanitarias para producir un variado número de alimentos), se aconseja presentar como antecedente un plano de la sala de procesos por sobre un croquis.

Si tiene dudas, contacte a profesionales de la SEREMI de Salud para que lo orienten en el proceso de simulación, y corroborar que los *tipos* y *finés* seleccionados son los apropiados para la sala de procesos comunitaria que busca implementar.

Resolución Sanitaria de Alimento:

Una vez instalada la sala de procesos comunitaria, se debe realizar la "Solicitud de Autorización Sanitaria" (presencial o digital) presentando una serie de antecedentes vinculados a los Art. N°7, Art. N°27 (agua potable), Art. N°31 (sistemas de alcantarillado), y Art. N°69 (sistema de control de calidad sanitaria) del RSA. Si bien, la solicitud de autorización se realiza una vez instalada la sala de procesos comunitaria, el levantamiento de los antecedentes será útil para las etapas de diseño, instalación e implementación.

En una sala de procesos comunitaria es común solicitar diferentes Resoluciones Sanitarias según los *tipos* de establecimientos que se busquen implementar, por ejemplo, la sala de procesos comunitaria Pro Til-Til cuenta con tres Resoluciones Sanitarias (una para cada *tipo* de establecimiento autorizado) y en cada una de ellas se encuentran todos los *finés* asociados (18 líneas de producción).

A continuación, se presentan los antecedentes solicitados para tramitar la autorización de una sala de procesos comunitaria estándar. Es importante recordar que los requerimientos varían en función de los *tipos* y *finés* que se busquen autorizar.

ANTECEDENTES PARA SOLICITAR LA RESOLUCIÓN SANITARIA DE ALIMENTO:

1 Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala:

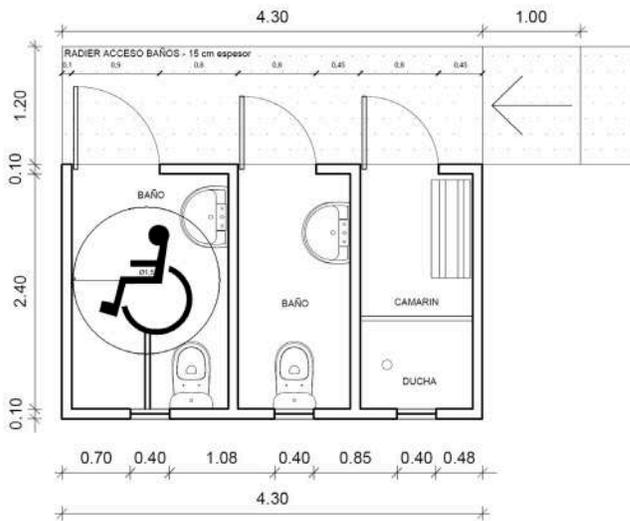
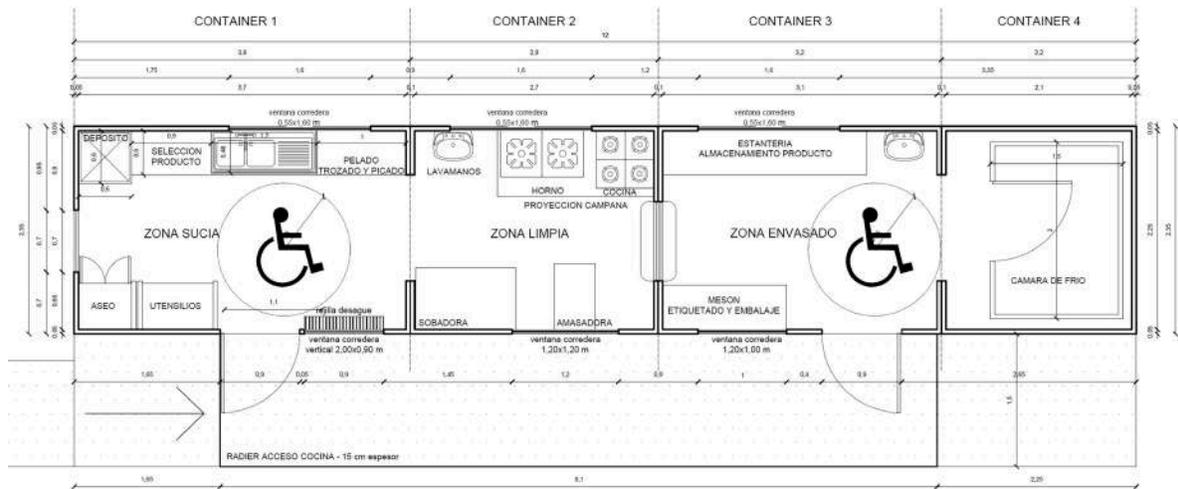
Tener conocimiento sobre los procesos que se van a realizar en la sala de procesos comunitaria permite diseñar las diferentes zonas considerando las necesidades de cada productor, por ejemplo, si todos nuestros alimentos requieren de una zona caliente, tendremos que destinar más metros cuadrados para colocar un gran horno, si en cambio los alimentos son productos que requieren refrigeración, será necesario destinar más espacio para colocar equipos o una cámara de frío donde almacenar estos alimentos. En este sentido, los planos serán diseñados en función de las necesidades de los usuarios potenciales.

Una sala de procesos comunitaria debe contar con diferentes "zonas" para operar, por ejemplo, la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til (Figura 2) cuenta con una "zona sucia" para recibir, seleccionar, limpiar y preparar las materias primas, una "zona limpia" para manipular los alimentos, y una "zona de envasado" para envasar los alimentos que provienen de la zona limpia. También, cuenta con una cámara frigorífica para almacenar productos que requieran refrigeración.

NOTA 8

En virtud de los objetivos de una sala de procesos comunitaria, se aconseja presentar como antecedente un plano de la planta e instalaciones sanitarias, por sobre un croquis.

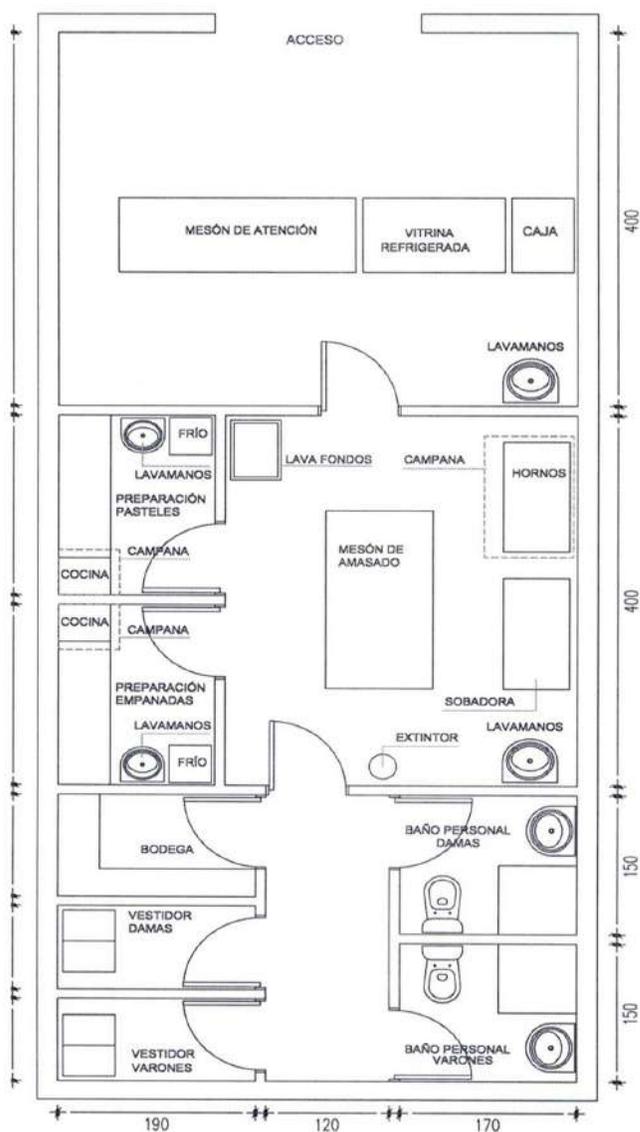
Figura 2. Plano de planta e instalaciones sanitarias de sala de procesos comunitaria Pro Til-Til.



En la Figura 2, se observa una sala de procesos comunitaria con acceso para personas con discapacidad física, si bien la inclusividad se aconseja y promueve, no siempre es solicitado por las autoridades locales. Contacte a su municipalidad para tener más información.

Fuente: aporte de corporación Pro Til-Til, 2020.

Figura 3. Modelo croquis local de elaboración de pasteles y empanadas.



Fuente: aporte de MINSAL, 2020.

En la Figura 3, se observa una sala de procesos que permite desarrollar diferentes *finés* de forma simultánea. En la zona centro izquierda, se observan dos subzonas de preparación (zonas limpias), cada una de ellas cumple los requisitos normativos para funcionar de forma independiente (campana, cocina, lavamanos), y producir diferentes alimentos de forma paralela (pasteles y empanadas). También, se observa una zona para la venta de alimentos por lo que debe contar con una Resolución para "Local de expendio de alimentos".

NOTA 9

Si utiliza como referencia el plano de la Figura 2, tenga presente:

1. Mantener un flujo de trabajo "un turno - un productor". Es decir, ordenar las actividades de tal forma que los productores no trabajen al mismo tiempo.
2. En lo posible, desarrollar actividades que tengan requerimientos similares.
3. Implementar un robusto programa de higiene y desinfección (antes - durante y después de las actividades).

El croquis de la Figura 3 permite desarrollar diferentes *finés* en un mismo espacio de tiempo. Sin embargo, el diseño y gestión pueden ser más complejo por lo que se sugiere consultar el diseño final con la Autoridad de Salud de su región.

2 Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o Resolución de la obra de alcantarillado particular

Para acreditar el funcionamiento del sistema de alcantarillado puede presentar el documento “Certificado de dotación sanitaria de alcantarillado”, el cual, se solicita a la empresa concesionaria de aguas potable y aguas servidas, o presentar el comprobante de pago de sistema de alcantarillado público.

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).

Figura 4. Certificado de dotación sanitaria de alcantarillado.

República de Chile
I. Municipalidad de Zapallar
Dirección de Obras

CERTIFICADO DE DOTACION DE ALCANTARILLADO. N° 21/2019
Zapallar, 20 de Noviembre de 2019

El Director de Obras de la Ilustre Municipalidad de Zapallar, certifica que la propiedad ubicada en Av. José María Mercado n°335, Localidad de Catapilco, Comuna de Zapallar, Rol de Avalúo N°215-28, Delegación Municipal, revisados nuestros registros de la propiedad en comento:

a. se verifica que la propiedad, si cuenta con dotación de Alcantarillado y se encuentra conectado al sistema de Alcantarillado Local.

Se extiende el presente certificado a la solicitud de la Departamento de SECPLA, para los fines que estime pertinentes.-

SCARLETT SALINAS ALVARADO
DIRECTOR DE OBRAS (S)
I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR

SSA/JAN/2019Dot 21.-

I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR - DIRECCIÓN DE OBRAS
89 Germán Riesco N°399 Zapallar - ☎ (33) 742000 - 📠 74141
E-mail: obras@municipalzapallar.cl

Fuente: Aporte de sala de procesos comunitaria de Zapallar (Aprocatapilco), 2020.

3 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 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 (Figura 5).

Figura 5. Certificado de Agua Potable Rural (APR).



Fuente: Aporte de sala de procesos comunitaria de Zapallar (Aprocatapilco), 2020.

NOTA 10 En la boleta de agua potable existe un apartado que señala “tratamiento de aguas servidas”, esto es suficiente para que la SEREMI de Salud puede corroborar que se cuenta con sistema de agua potable y alcantarillado. Por lo tanto, debe adjuntar la misma boleta dos veces.

NOTA 11 Si busca implementar una sala de procesos comunitaria emplazada en un sector donde no es posible la conexión a un sistema de distribución de agua potable y recolección de aguas servidas por parte de una empresa sanitaria, debe realizar el trámite (digital) "Aprobación de proyecto de sistema particular de agua potable y aguas servidas", y luego, el trámite (presencial) "Autorización de funcionamiento de proyecto aguas potable y aguas servidas". Para más información visite la plataforma "autoridad sanitaria digital", y contacte a la SEREMI de Salud correspondiente a su región.

4 Autorización municipal de acuerdo con el plano regulador:

Certificado de uso de suelo o zonificación, otorgado por el departamento de obras de la municipalidad correspondiente.

Es necesario demostrar que la sala de procesos comunitaria se encuentra alejada de focos de contaminación y de actividades industriales que constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

Figura 6. Certificado de uso de suelo o zonificación.



Fuente: Aporte de sala de procesos comunitaria de Zapallar (Aprocatapilco), 2020.

NOTA 12 La zonificación es clave para la instalación de la sala de procesos comunitaria, ya que señala si puede (o no) construir la sala en el terreno asignado.

5 Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío, según corresponda:

El documento solicitado puede ser presentando de múltiples formas, por ejemplo, una hoja Word donde se describen los equipos y estructuras para extraer el calor, olor, 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 señalando los sistemas de eliminación y de frío.

NOTA 13 Con el plano de la sala de procesos comunitaria se puede cumplir con ambos antecedentes. En el ejemplo de las Figuras 2 y 3 se estaría cumpliendo con ambos requisitos.

6 Sistema de control de calidad sanitaria con que contará:

El Art. N°69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) señala 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 y las salas de procesos comunitarias deberán demostrar a través de documentos escritos que han sido implementadas.

Con el objeto de ir avanzando en el cumplimiento del Art. N°69 del RSA, 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:

1. Guía para el diseño, desarrollo y aplicación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE - SOP). Elaborado por ACHIPIA, Ministerio de Salud, SAG y Sernapesca.
2. Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES - SSOP). Elaborado por ACHIPIA, MINSAL, SAG y SERNAPESCA.
3. 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 prerrequisitos".
4. Instructivo Aplicación de Lista de Chequeo BPM 2020. Elaborado por MINSAL.
5. Guía técnica para la obtención de Resolución Sanitaria y programas de prerrequisitos para instalaciones de alimentos de la pequeña y mediana agricultura. Elaborado por INDAP.
6. Norma Chilena N°3235. Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos. 2010.

En términos generales, y con base en el instructivo del MINSAL "Aplicación Lista de Chequeo BPM 2020", podemos señalar que 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 mantenencias 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)

*Cada programa tiene que contar con sus respectivos registros (Ver ejemplos en Anexos).

Los programas seleccionados deben contener una descripción con la siguiente información:

1. Título: Nombre que se le asigne al documento (vinculado al requisito).
2. Objetivo y alcance: Descripción del propósito del documento y ámbito de aplicación.
3. Responsabilidades: Definición de roles o cargos y responsabilidades asociadas.
4. Definiciones: Términos útiles para el entendimiento del documento.
5. Texto del Procedimiento: Descripción propiamente tal de las acciones, actividades o procesos involucrados en el programa.
6. Indicadores de desempeño: Elementos de referencia para evaluar las ejecuciones y/o efectividad del programa. Se asocia a una meta.
7. Anexos: Documentos con información de apoyo. Son ejemplos los diagramas de flujo, cuadros descriptivos, lista de chequeos o monitoreo, etc.

Es admisible la simplificación de documentos asociados a un programa, a través del uso de tablas, flujogramas, esquemas u otros, siempre y cuando conserven elementos para su evaluación, tales como título del programa, objetivo, descripción y ejecución.

NOTA 14 El sistema de control sanitario no requiere ser detallado para la obtención de la Resolución Sanitaria, sin embargo, durante una fiscalización la Autoridad de Salud le solicitará por escrito los programas que usted se comprometió a implementar y las planillas de registro que avalan su cumplimiento.

7 Sistema de eliminación de desechos:

Debe definir la forma de manejo, retiro y eliminación de basura generada en la sala de procesamiento comunitaria, 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 establecida.

NOTA 15 Como antecedente se puede presentar una hoja en Word con el procedimiento para la eliminación de desechos, la cual debe ser firmada por el responsable.

8 Descripción general de los procesos de elaboración:

Descripción general de los procesos de elaboración indicando el flujo de materias primas, aditivos, proporción de ingredientes, tecnologías a utilizar, entre otros.

A continuación, se presenta tres ejemplos de procesos de elaboración, uno para cada *tipo* de instalación que podría implementar en su sala de procesos comunitaria (elaboración de alimentos, elaboración tipo procesadora, y elaboración tipo envasadora).

Figura 7. Descripción general para la elaboración de mermeladas.

Mermelada: La fruta o verdura será clasificada de acuerdo con su grado de madurez. La que se encuentra apta para el proceso, será lavada y sanitizada. Posteriormente, será pelada y se le dará un prensado, separando el jugo de la pulpa, para esta última será llevada a ebullición. En este punto, se agregará el azúcar, la pectina y el jugo de limón, obteniendo un concentrado, luego de ser cocinado a fuego lento por unas 2 horas. Finalizando el proceso de cocción, el producto será envasado en frascos de vidrios, previamente esterilizados, y se enfriará a temperatura ambiente para su posterior almacenamiento.

Diagrama de flujo:



Fuente: Aporte de corporación Pro TIL-TIL, 2020.

Figura 8. Descripción general para el procesamiento de sal de mar con especias.

Sal de mar con especias: Las especias utilizadas son pimienta, comino, merquen, orégano y ajo. Estas se mezclan con la sal de mar en grano, se pesa y se sellan las bolsas en formatos de 250g y 500g para luego ser almacenadas a temperatura ambiente.

Diagrama de flujo:

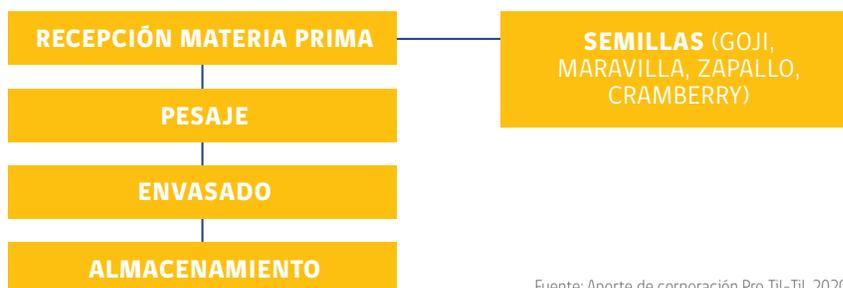


Fuente: Aporte de corporación Pro Til-Til, 2020.

Figura 9. Descripción general para el envasado de frutos secos.

Frutos secos: Los frutos secos y las semillas son adquiridos en proveedor autorizado. Para la elaboración de estos snacks saludables se toman diferentes semillas, se pesan para tener un control de la cantidad que cada envase llevará con el fin de que todos lleven el mismo gramaje. Luego se depositan en las bolsas de papel Kraft con ventana y se les coloca el sello con el nombre del producto e ingredientes.

Diagrama de flujo:



Fuente: Aporte de corporación Pro Til-Til, 2020.

9 Listado de materias primas que empleará:

Debe indicar todas las materias primas a utilizar en la sala de procesos comunitaria, por ejemplo:

- I. FRUTAS DE LA ESTACIÓN, EDULCORANTE SUCRALOSA**
- II. ACEITUNAS VERDES, MORADAS, MERQUÉN, AJO Y ORÉGANO**
- III. HARINA, HUEVOS, MANTEQUILLA, CHOCOLATE, AZÚCAR, COLORANTE CAMELO**
- IV. ACEITE DE OLIVA, HIERBAS AROMÁTICAS, ANTIOXIDANTE BHA**
- V. HARINA, TE, AGUA**
- VI. FRUTAS DESHIDRATADAS, REGULADOR DE LA ACIDEZ LACTATO DE SODIO**
- VII. ENVASE - TIPO DE ENVASE**

10 Listado de tipo/s de alimento/s que elaborará:

Debe indicar todos los productos finales de la sala de procesos comunitaria, por ejemplo:

Listado de productos elaborados:

- I. CONSERVAS DE FRUTAS (MERMELADAS)**
- II. MANJAR**
- III. PAN INTEGRAL**

Listado de productos procesados:

- I. SAL DE MAR**
- II. MIX DE FRUTOS SECOS**

Listado de productos envasados:

- I. SEMILLAS**
- II. FRUTOS SECOS**
- III. VERDURAS**

NOTA 16 Con la sala de procesos comunitaria instalada y toda la información en su poder, usted puede levantar la solicitud de Resolución Sanitaria en la SEREMI de Salud perteneciente a su localidad.

PASOS PARA LEVANTAR LA SOLICITUD DE RESOLUCIÓN SANITARIA DE ALIMENTO:

Como ya mencionamos en el apartado "solicitud de Resolución Sanitaria", el trámite para la obtención de la Resolución Sanitaria de Alimentos se puede realizar de forma remota digital en <https://seremienlinea.minsal.cl/>, así como también de forma presencial en las oficinas de las SEREMIs de Salud. A continuación, se presentan los pasos para el ingreso de antecedentes e información:

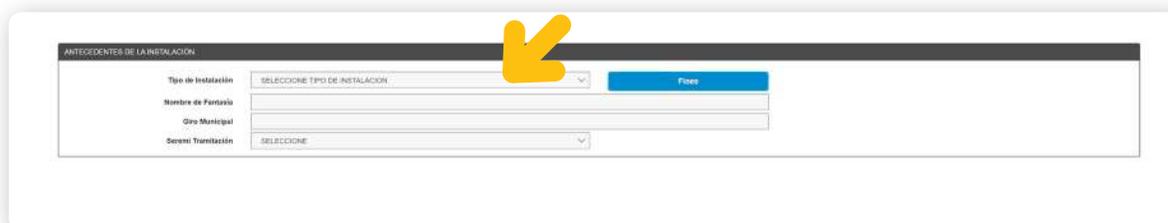
BLOQUE N°1: ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN



The screenshot shows the 'SEREMI En línea' web application interface. The main header includes the 'SEREMI En línea' logo, the text 'Seremi en línea', and a user profile section for 'USUARIO EXTERNO'. Below the header, the page title is 'AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS'. The main content area is titled 'ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN' and contains a form with the following fields:

- Tipo de instalación:** A dropdown menu with the text 'SELECCIONE TIPO DE INSTALACION' and a blue 'Finar' button to its right.
- Número de Fianza:** An empty text input field.
- Giro Municipal:** An empty text input field.
- Seremi Transición:** A dropdown menu with the text 'SELECCIONE'.

Descripción: Debe seleccionar el *tipo* de instalación del listado desplegable y seleccionar al menos un *fin*.



This is a close-up view of the 'ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN' form. A yellow arrow points to the 'Tipo de instalación' dropdown menu, which currently displays 'SELECCIONE TIPO DE INSTALACION'. The 'Finar' button is visible to the right of the dropdown. Below it are the input fields for 'Número de Fianza', 'Giro Municipal', and 'Seremi Transición'.

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 fines:

Fines

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

También, debe ir a la Municipalidad y realizar la “solicitud de patente”, donde se le entregará el giro municipal según la glosa seleccionada (p. ej.: elaboración de conservas).

BLOQUE N°2: ATRIBUTOS

Descripción: Debe completar los atributos asociados al *tipo* de instalación seleccionada. Por ejemplo, para “Local de elaboración de alimentos” tiene los siguientes atributos que deben ser ingresados:

ID	Descripción	Valor	Unidad
1	CANTIDAD DE PERSONAL FEMENINO	<input type="text"/>	Mujeres
2	CANTIDAD DE PERSONAL MASCULINO	<input type="text"/>	Hombres
3	CAPACIDAD MAXIMA DE PRODUCCION	<input type="text"/>	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	<input type="text"/>	UFANUAL
10	SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA	<input type="text"/>	M cuadrados
11	SUPERFICIE TOTAL DE ZONAS DE ELABORACION	<input type="text"/>	M cuadrados

NOTA 17 Los atributos cambian según el tipo de instalación y los fines seleccionados.

La solicitud de información sobre la cantidad de personal femenino y masculino va de la mano con el Decreto N°594 "Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo", el cual señala en su Art. N°22 "...cuando el número total de trabajadores sea de diez o menos, el empleador podrá habilitar un servicio higiénico de uso universal para hombres y mujeres".

Las salas de procesos comunitarias suelen ser espacios reducidos (40 a 50 m²), por lo que, de utilizar la sugerencia de flujo de trabajo "un turno - un productor", no debiese superar el número establecido de 10 personas por turno.

La superficie total construida se refiere a todo el perímetro vinculado a la sala de procesos comunitaria, es decir: vestidores, baños, zonas sucias, zonas limpias, zona de envasado, hall de entrada, etc. Y la superficie total de zonas de elaboración es la sala de procesos propiamente tal, por ejemplo, en la Figura 2, sería la suma de la zona sucia, zona limpia, zona de envasado y cámara de frío.

BLOQUE N°3: REQUISITOS

Descripción: Bloque informativo sobre los requisitos y la normativa asociada al tipo de instalaciones y a los fines seleccionados. Este apartado viene a recordar los requerimientos levantados en el proceso de simulación y que deben ser cumplidos.

Requisito	Normativa
DEBER ESTAR SITUADAS EN ZONAS AJENAS DE FOCOS DE INSAUBRIDAD, OLORES OBJETABLES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTAS 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 ORIFIOS 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 ORIFIOS, FÁCILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
LOS CIELOS RÁPIDOS DEBEN PROYECTARSE, CONSTRUIRSE Y ACABARSE DE MANERA QUE SE EVITE 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 SUCIEDAD, Y LAS QUE SE ABREN DEBEN ESTAR PROVISTAS DE PROTECCIONES CONTRA VECTORES. LAS PROTECCIONES DEBEN SER REMOVIBLES PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACIÓN. LOS ALFIZEROS DE LAS VENTANAS DEBEN ESTAR CONSTRUIDOS CON PENDIENTE PARA EVITAR QUE SE USEN COMO ESTANTES	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
LAS PUERTAS DEBEN SER DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y EN LAS SALAS DE ELABORACIÓN DEBEN TENER CIERRE AUTOMÁTICO	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPA, DEBEN ESTAR SITUADAS Y CONSTRUIDAS DE MANERA QUE NO SEAN CAUSA DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS; LAS RAMPA DEBEN CONSTRUIRSE CON REJILLAS DE INSPECCIÓN Y DEBEN SER FÁCILMENTE DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACIÓN	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
TODAS LAS ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS ELEVAOS DEBEN INSTALARSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE ALIMENTOS Y DE LA MATERIA PRIMA POR CONDENSACIONES DE VAPOR DE AGUA Y GOTEO Y NO SE ENTORPECERAN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
LOS MATERIALES DE REVESTIMIENTO APLICADOS A LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y A LOS EQUIPOS QUE PUEDAN ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, NO DEBEN CEDER SUSTANCIAS TÓXICAS O CONTAMINANTES A LOS ALIMENTOS, MODIFICANDO LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS Y DE INCLUSIÓN	Art.25 D. S. 977/96 MINSAL
LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBE ESTAR SEPARADA DE LOS RECINTOS DESTINADOS A ALMACENAMIENTO, SERVICIO HIGIÉNICO, VESTUARIOS Y ACOPIO DE DESECHOS	Art.26 D. S. 977/96 MINSAL
CONTAR CON ABUNDANTE ABASTECIMIENTO DE AGUA, A PRESIÓN Y TEMPERATURA CONVENIENTE, ASÍ COMO DE INSTALACIONES APROPIADAS PARA SU ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CON PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN	Art.27 D. S. 977/96 MINSAL
EL AGUA NO POTABLE QUE SE UTILICE PARA LA PRODUCCIÓN DE VAPOR, REFRIGERACIÓN, LUCHA CONTRA INCENDIOS Y OTROS PROPOSITOS SIMILARES NO RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS, DEBE TRANSPORTARSE POR TUBERÍAS COMPLETAMENTE SEPARADAS, IDENTIFICADAS POR COLORES, SIN QUE HAYA NINGUNA CONEXIÓN TRANSVERSAL NI SFONADO DE RETROCESO CON LAS TUBERÍAS QUE CONDUCE EL AGUA POTABLE	Art.30 D. S. 977/96 MINSAL
LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN DISPONER DE UN SISTEMA EFICAZ DE EVALUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES, DEBE MANTENERSE EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO. TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACIÓN INCLUIDOS LOS SISTEMAS DE ALICANTILLADO DEBEN SER DISEÑADOS PARA SOPORTAR CARGAS MÁXIMAS Y DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	Art.31 D. S. 977/96 MINSAL

Ejemplos de algunos requisitos para el fin "elaborar conservas" (MINSAL, 2020).

BLOQUE N°4: ANTECEDENTES PARA SALA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Descripción: Hace referencia a los antecedentes que se deben adjuntar para la emisión de una autorización de alimentos.

ANTECEDENTES				
Antecedente	Requerido	Requerido Actual	Descargar	Enviar
COMPROBANTE DE PAGO DE SISTEMA DE ALCANTARILLADO PÚBLICO O RESOLUCIÓN DE LA OBRA DE ALCANTARILLADO PARTICULAR	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
PLANO O DIBUJO DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
DIBUJO O MEMORIA TÉCNICA DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACIÓN DE CALOR, CALOR O VAPOR Y SISTEMA DE FRÍO SEGÚN CORRESPONDIA	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARÁ	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
AUTORIZACIÓN MUNICIPAL DE ACUERDO AL PLANO REGULADOR	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
COMPROBANTE DE PAGO DE AGUA POTABLE DE RED PÚBLICA O RESOLUCIÓN DE LA OBRA DE AGUA POTABLE PARTICULAR	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE EMPLEARÁ	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI
LISTADO DE TIPOS DE ALIMENTOS QUE ELABORARÁ	<input checked="" type="checkbox"/>		FI	SI

NOTA 18 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.

BLOQUE N°5: IDENTIFICACIÓN DE SOLICITANTE

Descripción: 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 el registro del solicitante.

BLOQUE N°6: DIRECCIÓN DE LA INSTALACIÓN

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

BLOQUE N°7: CONTACTO PARA EL TRÁMITE

Descripción: Datos de la persona natural para ser contactada respecto del trámite.

BLOQUE N°8: DATOS GENERALES

Descripción: 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.

DATOS GENERALES

Capital Declarado: Ej: 1000000

Beneficio Social: PYME

Documento Beneficio Social:

- 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

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.-, 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 esta revisando dicho adjunto que acredite su condición de PYME.

Cuando la municipalidad es la responsable de la sala de procesos comunitaria y del trámite, es posible solicitar a la SEREMI de Salud quedar "exenta del pago", en estos casos, la SEREMI debe pronunciarse, a través de una Resolución que deberá adjuntar al ingresar el trámite. 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.

Figura 10. Solicitud de exención de pago de la Resolución Sanitaria.



Fuente: Aporte de sala de procesos comunitaria de Zapallar (Aprocatapilco), 2020.

NOTA 19 La solicitud de autorización es resuelta por el Servicio de Salud correspondiente dentro del plazo de treinta 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.

NOTA 20 Para más información sobre el proceso de levantar la solicitud de Resolución Sanitaria, puede revisar el documento "Manual de uso, autorización de Alimentos (MINSAL 2017)" descargable de la misma página en el ítem "Manuales y documentos".

Consideraciones generales para la gestión de salas de procesos comunitarias:

1 ORGANIZACIÓN DE SALAS DE PROCESOS COMUNITARIAS:

En virtud de la figura por la cual se constituye una sala de procesos comunitaria, cada sala deberá evaluar la mejor forma de organizarse, por ejemplo, la sala de procesos comunitaria de Zapallar (Aprocatapilco) (ver Anexo II) está enmarcada en una figura bipartita denominada "Mesa Directiva Cocina Zapallar". La conforman dos representantes de los usuarios de la sala y tres funcionarios de la Municipalidad, teniendo por obligación reunirse al menos tres veces al año en fechas establecidas por un coordinador(a) de la sala de procesos comunitaria. En esta reunión deben participar los cargos de funcionarios municipales:

- **Delegado(a) Oficina Municipal Catapilco.**
- **Jefe Departamento Desarrollo Económico Local.**
- **Jefe Oficina Desarrollo Rural.**

Además de miembros de la Organización funcional sin fines de lucro con Personalidad Jurídica, integrantes de la sala de procesos comunitaria de Zapallar.

- **Presidente de la Organización**
- **Secretario de la Organización**

En las reuniones que establezca la Mesa Directiva se deberán atender los siguientes requerimientos:

- **Recoger peticiones desde usuarios hacia municipio con el propósito de mejorar funcionamiento, logística y/o detalles de la sala de procesos.**
- **Promover mejoras de la sala de procesos comunitaria por parte de la Mesa Directiva.**
- **Sanción de usuarios que no cumplan el reglamento interno de la sala de procesos comunitaria.**
- **Planificación anual de capacitaciones ligadas a usuarios.**
- **Alza o disminución de cobros.**
- **Búsqueda de estrategias para fomentar el emprendimiento y que la sala no se encuentre con tiempos libres.**
- **Entre otros.**

Otro elemento importante de la organización es elegir a un encargado(a) de la sala de procesos comunitaria con funciones claras y específicas, por ejemplo:

- **Administrar la sala de procesos comunitaria.**
- **Coordinar, planificar y distribuir los turnos de usuarios.**
- **Supervisar orden y limpieza de la sala una vez terminada la faena de cada usuario.**
- **Gestionar las compras de gas, insumos de limpieza, retiro de basura, entre otros.**
- **Convocar a reuniones de Mesa Directiva.**
- **Asegurar el libro de registros de usuarios y utilización de la sala de procesos.**
- **Entre otros.**

NOTA 21 Los elementos señalados son ejemplos para considerar, los cuales deben ser descritos y firmados por ambas partes en el reglamento interno de las salas de procesos comunitarias.

2 INSTRUMENTOS CLAVE DE GESTIÓN DE SALAS DE PROCESOS COMUNITARIAS:

Las salas de procesos comunitarias deben elaborar una serie de herramientas de gestión vinculadas a la inocuidad y otros, que permitan esclarecer los compromisos y responsabilidades de las partes previo al inicio de actividades. Entre los instrumentos claves de gestión que cuenta la sala de procesos de Pro Til -Til, se encuentran:

- 1. Contrato marco de arrendamiento (firmado por ambas partes).**
- 2. Reglamento de uso de sala de procesos comunitaria (firmado por ambas partes).**
- 3. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (firmado por ambas partes).**
- 4. Carta de compromiso de uso (ver Anexo III).**

2.1 CONTRATO MARCO DE ARRENDAMIENTO:

El contrato de arrendamiento se establece entre quien lidera la iniciativa (el arrendador) y el productor familiar (el arrendatario). Con este contrato, la arrendadora y el arrendatario pactan el "Contrato Marco", que regirá las relaciones entre las partes. Por ejemplo, si se toma la decisión de realizar un turno- un productor, este contrato regirá las relaciones para cada periodo diario que se arriende el inmueble y su mobiliario, y que previo cumplimiento de las formalidades y requisitos, podrá el beneficiario utilizar la sala para la elaboración, procesamiento o envasado de sus productos alimenticios.

A continuación, se mencionan algunos ejemplos de ítems que podrían ser considerados en el contrato marco de arrendamiento de salas de procesos comunitarias:

- **Antecedentes.**
 - **Uso y destinación.**
 - **Vigencia.**
 - **Renta.**
 - **Obligaciones de las partes.**
 - **Termino anticipado del contrato.**
 - **Conservación del inmueble y su mobiliario.**
 - **Mejoras.**
 - **Restitución del Inmueble.**
 - **Responsabilidades.**
 - **Gastos.**
 - **Exención de responsabilidades.**
 - **Visitas.**
-

2.2. REGLAMENTO DE USO DE SALA DE PROCESOS COMUNITARIA:

Cada sala debe contar con un “Reglamento de uso de sala de procesos comunitaria”, el cual establezca las condiciones, requisitos, derechos, beneficios, obligaciones, prohibiciones y, en general, las formas y condiciones de trabajo, de uso y funcionamiento, de higiene y seguridad de la sala de procesos comunitaria.

Este reglamento debe ser considerado como parte integral del “Contrato Marco” y será obligatorio para el productor/a el fiel cumplimiento de las disposiciones contenidas en su texto, desde la fecha de contratación.

A continuación, se mencionan algunos ejemplos de ítems que podrían ser considerados en el reglamento de uso de salas de procesos comunitarias:

- **Requisitos y plazo para el uso de la cocina.**
- **Reserva de días para uso de la cocina.**
- **Valores y pago por uso de la cocina.**
- **Buenas prácticas y supervisión del uso de la cocina.**
- **Prevención y seguridad.**
- **Etiquetado de Autorización Sanitaria.**
- **Responsabilidades.**

Seguidamente, se mencionan ejemplos de artículos claves a considerar en el ítem “Buenas prácticas y supervisión del uso de la cocina”, para asegurar la elaboración de productos inocuos.

- a** Todas las personas que hagan uso de la sala de procesos comunitaria deberán hacerlo en conformidad a lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la sala de procesos comunitaria X, así como en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96) y en el Código Sanitario (D.F.L. 725/67).
- b** Quienes vayan a hacer uso de la sala de procesos comunitaria, deben presentarse ese día en primer lugar a la supervisora de la sala, para que ésta realice los protocolos de supervisión. En caso de no cumplirse alguno de los requisitos, la supervisora podrá impedir el uso de la cocina hasta que sus observaciones se hayan subsanado.
- c** La sala de procesos se entregará aseada y desinfectada respecto de los procesos realizados previamente.
- d** Posterior al uso de la sala, ésta se debe entregar en las mismas condiciones de limpieza y desinfección que fue entregada, para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada para quienes la utilicen posteriormente.
- e** El aseo lo podrá realizar el mismo productor o bien solicitar el servicio al personal de a cargo de la iniciativa, el cual deberá ser remunerado adicionalmente. Se deberá realizar la solicitud a la institución, quien responderá indicando el valor adicional a pagar.
- f** La persona que haya finalizado su turno debe solicitar la presencia de la supervisora, para la inspección del aseo realizado y la verificación del buen estado de los materiales y equipos utilizados.
- g** Sólo una vez que se haya verificado el cumplimiento de los estándares de aseo y desinfección, así como del buen estado de los equipos, la supervisora entregará las etiquetas de Autorización Sanitaria (la cual tendrá un número de lote y la fecha de elaboración), con lo que se podrá dar por finalizado el día de uso de la sala de procesos.
- h** Las personas que no cumplan con cualquiera de las obligaciones impuestas para los/as usuarios/as de la sala en el presente reglamento, podrán ser sancionadas con prohibición de uso de la sala de procesos. La cantidad de días de dicha prohibición estará determinada por el nivel de la falta, la que podrá ser menor o grave.

NOTA 22 Los ejemplos fueron obtenidos del “Reglamento de uso” implementado por la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til.

2.3. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

Un paso fundamental para la gestión de la inocuidad y calidad de los alimentos en salas de procesos comunitarias es la elaboración de un “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)”, que establezca los métodos y modos de proceder con los que se logra producir alimentos asegurando su inocuidad, junto a la documentación que respalda cada uno de los procesos que se realizan. Estos elementos constituyen la base de un sistema de aseguramiento de calidad.

La implementación de las BPM forma parte de la normativa sanitaria exigida a toda empresa que elabora alimentos y estipulada en el actual Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA, Art. 69). Por lo tanto, el documento debe cubrir todas las obligaciones legales.

Las BPM comprenden las prácticas aplicadas de higiene, orientadas a asegurar las condiciones básicas y favorables necesarias para la producción de alimentos inocuos y que están en conformidad con los códigos, normas, leyes y reglamentos referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado, almacenamiento y venta de ellos.

Un Manual de BPM puede contar con diferentes elementos vinculados a garantizar la inocuidad y calidad alimentaria, por ejemplo: política de inocuidad, definiciones, diseño higiénico e instalaciones de la planta, control de operaciones, trazabilidad, manejo de desechos, capacitaciones, entre otros.

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.

- a 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 (ver Anexo IV).

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.

- b 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.

- c 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 (Ver Anexo V).

- d 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 (Ver Anexo VI).
- e 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° 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.
- f 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.

NOTA 23 Los ejemplos fueron obtenidos del "Manual de Buenas Prácticas" implementado por la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til.

3 RESPONSABILIDAD LEGAL DE SALAS DE PROCESOS COMUNITARIAS:

La implementación de salas de procesos comunitarias proviene, por lo general, de iniciativas lideradas por municipalidades o corporaciones que buscan mejorar el desarrollo de un territorio, por lo tanto, el representante legal suele ser una autoridad de dicho organismo y no los mismos productores de alimentos. Esta figura pone a la autoridad que lidera la iniciativa en el centro de la responsabilidad frente a un sumario sanitario, en caso de incumplimiento reglamentario, denuncia o brote de enfermedad transmitida por alimentos.

FUNDAMENTO LEGAL:

- **El Art. N°542 del RSA señala:** "Las infracciones a las disposiciones del presente reglamento serán sancionadas por los Servicios de Salud en cuyo territorio se hayan cometido, previa instrucción del respectivo sumario, en conformidad con lo establecido en el Libro X del Código Sanitario".
- **El Art. N°95 del RSA señala:** "La responsabilidad derivada de las actividades de producción, importación, envase y comercialización de alimentos corresponderá individual o conjuntamente, según determine el Servicio de Salud competente, al productor, importador, envasador, distribuidor, vendedor o tenedor del producto.

De los artículos citados podemos desprender que la responsabilidad frente a la pérdida de inocuidad y daño a la salud de las personas podría ser compartida entre el representante legal y el productor de alimento, para ello, es necesario que las instituciones que lideran la iniciativa tomen ciertas medidas de protección.

Ejemplos de medidas tomadas por Pro Til-Til para esclarecer responsabilidades:

1. **Contrato Marco (ambas partes deben firmar).**
2. **Reglamento de Uso de Cocina Comunitaria: (se entrega y el usuario debe firmar un documento que queda en su carpeta como Recibido y Leído conforme).**
3. **Carta Compromiso Cocina (ver Anexo III).**

PUNTOS QUE DESTACAR EN CONTRATO MARCO (ARRENDADORA - ARRENDATARIO):

- **El ítem "obligación de las partes", señala que:** "El arrendatario (usuario) se obliga a responsabilizarse de los reclamos que puedan generar el producto elaborado, ya sea en términos de CALIDAD e INOCUIDAD alimentaria, frente a los clientes y a las diferentes entidades".
- **El ítem "Exención de responsabilidad", señala que:** "Las partes convienen expresamente que la arrendadora queda desde luego totalmente exonerada de cualquier responsabilidad en el evento que alguna autoridad, sea administrativa, judicial, municipal o de cualquiera otra naturaleza, por cualquier causa, gravara de cualquier forma el ejercicio de la actividad comercial, profesional y o lucrativa que el arrendatario se propone realizar en el inmueble y mobiliario arrendados".

PUNTOS QUE DESTACAR EN “REGLAMENTO DE USO DE COCINA COMUNITARIA”:

El ítem “responsables” señala:

- El responsable de la calidad e inocuidad de los productos elaborados/procesados y/o envasados en la Cocina Comunitaria será el/la Productor/a.
- La responsabilidad frente a un caso de enfermedad transmitida por alimentos (ETAS) será del Productor/a.
- Frente a una fiscalización a la Cocina Comunitaria, estando o no en uso, el responsable será la Corporación Pro Til-Til.

NOTA 24 Las medidas presentadas no deben ser tomadas como garantía para su objetivo. Cada sala de procesos comunitaria deberá buscar asesoría legal para implementar herramientas que permitan esclarecer responsabilidades.

NOTA 25 La información proporcionada en el ítem “Instrumentos claves de gestión de salas de procesos comunitarias” busca dar una visión general y compartir herramientas reales de gestión. Cada sala deberá elaborar lo que considere más apropiado.

4 INCORPORACIÓN DE NUEVOS USUARIOS A LA SALA DE PROCESOS COMUNITARIA:

Cada sala deberá establecer sus protocolos y bases de postulación para la incorporación de nuevos usuarios a la sala de procesos comunitaria. En Pro Til-Til existe una “Comisión Evaluadora” la cual realiza visitas técnicas a los postulantes para verificar en terreno las condiciones de proceso, instalaciones, materias primas, materiales de envasado y transporte de los productos, y establecer acciones correctivas (cuando es necesario) entregando un plazo de 30 días para su implementación la cual es acreditada en una segunda visita.

La comisión evaluadora está integrada por:

- **Directora Pro Til - Til.**
- **Representante de usuarios/as Sala de Procesos Comunitaria.**
- **Ingeniera en Alimentos/Asesora Pro Til - Til.**
- **Encargado de Fomento Productivo y Turismo Municipalidad de Til - Til.**
- **Gerente Pro Til-Til.**

Entre las preguntas para postular a ser usuario de la sala de procesos comunitaria se encuentran:

- 1. ¿Eres persona natural o jurídica?**
- 2. ¿Cuál es la localidad en la que habita dentro del territorio?**
- 3. ¿Tu empresa esta formalizada, es decir, cuenta con boleta o factura?**
- 4. ¿Qué productos esperas elaborar en la sala de procesos comunitaria?**
- 5. ¿Cuál es el formato y envase de tus productos? (p. ej: bolsas de 1kg, frascos de 300cc, etc.)**
- 6. ¿Qué procedimiento realizarás en la sala de procesos comunitaria?**
- 7. ¿Tu producto es una idea nueva o algo que realizas frecuentemente?**
- 8. ¿Tu producto tiene etiquetado que cumple con la normativa vigente?**
- 9. ¿Realizaste un curso de higiene y manipulación de alimentos? (se debe acreditar)**
- 10. ¿Cuántas unidades de tus productos elaboraste el año anterior?**

Guía para implementar un sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria basado en riesgo:

Si bien, el diseño, implementación y registro de las BPF (también llamadas BPM) es suficiente para obtener la Resolución Sanitaria y aprobar las posibles fiscalizaciones de la Autoridad de Salud, desde la perspectiva de la salud pública es necesario avanzar hacia un siguiente nivel respecto a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), mediante la implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad basado en riesgo.

Según el Art. N°69 del RSA el siguiente nivel es la implementación de las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), sin embargo, esta herramienta de gestión de la inocuidad puede ser engorrosa y de difícil implementación para la AFC, en este sentido, ACHIPIA ha venido trabajando en un modelo alternativo para implementar un Sistema de Aseguramiento de Inocuidad basado en el análisis de los factores de riesgo y las medidas de mitigación, sustentadas por la ciencia.

A continuación, se presentan las etapas claves para trabajar en la implementación de un plan de inocuidad alimentaria basado en riesgo para salas de procesos comunitarias.

1 IDENTIFICAR Y PRIORIZAR LOS ALIMENTOS E INGREDIENTES MÁS RIESGOSOS A DESARROLLAR EN LA SALA DE PROCESOS COMUNITARIA:

Para su desarrollo se puede guiar por la Resolución Exenta N°187 de 2008, la cual señala en su Art. N°14 los grupos de alimentos priorizados, conforme al riesgo epidemiológico nacional, para la implementación de HACCP.

I. PRIMERA PRIORIDAD:

- 1) Alimentos de uso infantil**
- 2) Leche y productos lácteos**
- 3) Conservas de baja acidez**
- 4) Productos de la pesca**
- 5) Carnes y productos cárneos**
- 6) Helados y mezclas de helados**
- 7) Frutas y hortalizas preelaboradas**

II. SEGUNDA PRIORIDAD:

- 1) Ovoproductos y salsas a base de huevos
- 2) Productos de pastelería
- 3) Platos preparados
- 4) Bebidas analcohólicas, aguas minerales y envasadas
- 5) Zumos de frutas, néctares u hortalizas
- 6) Alimentos para deportistas y suplementos alimentarios

III. TERCERA PRIORIDAD:

- 1) Salsas, aderezos, especias y condimentos
- 2) Productos de confitería
- 3) Productos grasos
- 4) Productos de panadería
- 5) Productos elaborados a partir de cereales
- 6) Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
- 7) Conservas
- 8) Azúcares y miel
- 9) Estimulantes y fruitivos

NOTA 26 Sobre la base de su análisis, tome uno de los alimentos más riesgosos y continúe elaborando el plan de inocuidad alimentaria.

2 IDENTIFICAR EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO SELECCIONADO:

Para su desarrollo serán de gran ayuda los trabajos realizados en la “descripción general de los procesos de elaboración” descritos en la solicitud de Resolución Sanitaria, así como también el diagrama de flujo del proceso.

Figura 11. Diagrama de flujo de la elaboración de mermeladas.



Fuente: Aporte de corporación Pro Til-Til, 2020.

3 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A CADA ETAPA DEL PROCESO PRODUCTIVO:

Los factores de riesgo se definen como "circunstancias" que pueden causar enfermedades si no se controlan apropiadamente. Estos pueden estar vinculados a higiene del personal, plagas, equipos, aguas utilizadas en los procesos de elaboración, entre otros.

3 IDENTIFICAR LAS MEDIDAS DE MITIGACIÓN ASOCIADAS A CADA FACTOR DE RIESGO:

Cada factor de riesgo tiene una medida de mitigación la cual tiene la capacidad de prevenir, reducir o controlar el factor de riesgo hasta niveles aceptables. Estas medidas pueden surgir de etapas específicas en la línea de producción que permiten mitigar o controlar los peligros (por ejemplo: tratamiento térmico), o de los programas de BPF ya establecidos anteriormente (por ejemplo: limpieza y desinfección), de ser este el caso, se debe destacar esta medida cubierta por los prerrequisitos e incorporar al plan de inocuidad.

Ejemplo de factor de riesgo y medida de mitigación en la elaboración de mermelada:

- **Proceso:** ebullición.
- **Factor de riesgo:** temperatura de ebullición por debajo de los 70°C.
- **Medida de mitigación:** control de temperatura (termómetro) en el centro de la pulpa.

NOTA 27 Si bien el sistema no requiere un análisis específico de los peligros, los factores de riesgo levantados y las medidas de mitigación propuestas deben estar justificadas por literatura científica y/o por expertos en la materia.

Una vez realizado el análisis a todos los procesos de los alimentos seleccionados, usted podrá trabajar en un plan de inocuidad alimentaria que complemente a las BPF en el resguardo de la salud de los consumidores.

NOTA 28 Contacte a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) para que le oriente en el proceso de implementación del sistema de aseguramiento de la inocuidad basado en riesgo.

Consideraciones finales:

Previo al diseño de la sala de procesos comunitaria, es aconsejable tener identificados a los emprendedores del territorio que tengan el potencial, competencias e interés de producir y comercializar en los mercados formales de alimentos.

En este sentido, las iniciativas de Pro Til-Til y Casa Blanca dejan de manifiesto la necesidad de contar con proyectos paralelos para alcanzar el éxito del programa (ver Anexo VII), por ejemplo: i) capacitaciones (manipulación higiénica de alimentos, limpieza y desinfección de superficies, etiquetado), ii) canales de comercialización (banqueteras, regalos corporativos, participación en ferias), iii) asociatividad, iv) marketing (desarrollo de marca), etc. En resumen, más que implementar una sala de procesos comunitaria se requiere ofrecer a la AFC un servicio de “mini incubadora¹⁴”.

Una vez que la sala de procesos comunitaria esté operativa, establezca un plazo de tiempo para que los productores formalicen sus actividades (p. ej.: tres meses), de lo contrario, la sala corre el riesgo de no alcanzar los objetivos propuestos, ya que los productores seguirán vendiendo en la informalidad.

Los tiempos y los costos para la implementación de una sala de procesos comunitaria varían en función de: i) la prioridad de quien ejecuta la iniciativa, ii) asesoría técnica disponible, iii) voluntad del territorio, etc. En términos generales, podemos señalar que la instalación demora entre 4 a 5 meses, con un costo que bordea los 45 millones de pesos (CLP). Para acelerar los tiempos es recomendable trabajar con empresas contratistas que tengan experiencias en este tipo de construcciones.

Respecto al financiamiento, la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til fue financiada por “La Corporación Empresarial para el Desarrollo de Til-Til”, la cual surge a partir de la visión de siete empresas productivas que buscaron crear en la localidad una instancia capaz de generar iniciativas para el desarrollo de la comuna. Por otra parte, la sala de procesos comunitaria de Zapallar fue financiada por la Municipalidad y por INDAP, el primero cedió el terreno, el personal para el diseño, la construcción de la sala, entre otros, con un aporte cercano a los 28 millones de pesos (CLP), y el segundo aportó mediante un fondo asociativo IFP (Incentivo al Fortalecimiento Productivo), en el cual los productores se tuvieron que asociar, nombrar un representante de la comunidad y financiar entre todos (22 agricultores) el 10% del fondo, el cual se utilizó para la compra de equipamiento, entre los que destacan: mesones, envasadora de miel, deshidratador, picadora de hortalizas, entre otros. Al tener el apoyo de ambas instituciones se llegó a un acuerdo para que el municipio pudiera incorporar productores de la comuna que no estén inscritos en INDAP.

En cuanto a la renta de arrendamiento diario de las salas de procesos comunitarias, cada institución tendrá que evaluar el valor más apropiado en función de los acuerdos y actividades que allí se van a desarrollar. Por ejemplo, para los socios fundadores de la cocina de Zapallar, quienes invirtieron en la implementación de la sala de procesos, el costo es cero. Por otra parte, en la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til el valor fluctúa en función de las actividades que allí se van a desarrollar (elaboración, producción y/o envasado). Como marco general, el valor de la renta diaria de la sala varía entre los 4.000CLP y los 10.000CLP, aproximadamente.

¹⁴ Para efectos del presente manual, “mini incubadora” se define como: apoyo técnico y/o financiero a los agricultores en diferentes ámbitos de la producción y comercialización de los alimentos.

ENTRE LOS REGLAMENTOS QUE SE DEBEN CUMPLIR PARA LA RECEPCIÓN FINAL DE LA OBRA SE ENCUENTRAN:

- 1. DS N°977/1996 Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).**
- 2. DS N°594 “Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo”.**
- 3. Certificación de instalación de electricidad (TE1) y certificación de gas (TC6) (superintendencia de electricidad y combustible (CEC)).**
- 4. DS 735/1969, Reglamento de los Servicios de Agua Destinados al Consumo Humano.**
- 5. DS 236/1926, Reglamento General de Alcantarillados Particulares.**
- 6. DTO. 50/2003, Reglamento de Instalaciones Domiciliarias de Agua Potable y de Alcantarillado (RIDAA); y su modificación Dto. 669/2009.**
- 7. Entre otros.**

Algunos de los requisitos anteriormente expuestos se encuentran en los requerimientos para la Autorización Sanitaria, pero otros no, en este sentido, se sugiere indagar con la municipalidad todos los permisos necesarios para la recepción final.

Es aconsejable analizar las cadenas alimentarias de todos los alimentos que busca elaborar, procesar o envasar, con el fin de evitar gastos innecesarios, por ejemplo: no es recomendable contar con una cámara de frío si los productores no cuentan con las capacidades para mantener la temperatura hasta el consumidor final.

En Pro Til-Til, el principal riesgo de contaminación es por alérgenos (p. ej.: gluten), y la principal medida de mitigación es el control de materias primas y un buen programa de limpieza y desinfección.

Respecto a los riesgos microbiológicos, los alimentos más riesgosos son aquellos perecibles que requieren congelación o refrigeración, los asociados a carnes o cocciones de carne, y los vinculados a procesos de pasteurización o esterilización.

En los casos donde un territorio busque elaborar bebidas alcohólicas (licores, vinos, cerveza, etc.), deberá buscar asesoría en el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), ya que esta es la institución encargada de autorizar la elaboración de estos productos.

Finalmente, con el tiempo es importante ir estandarizando los procesos productivos y trabajando en la calidad de la producción vinculada a las características organolépticas de los productos (color, olor, sabor, aroma, etc.). Al ser procesos artesanales, es comprensible que sea difícil la homogeneidad de la producción, pero a medida que se avanza en el tiempo se deben ir incorporando variables vinculadas a la calidad de los productos.

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. 4 p.
2. Aprocatapilco. Reglamento Régimen Interno Sala procesos Comunitaria Zapallar. 2020.
3. Codex alimentarius. Manual de Inspección de los Alimentos basa en Riesgo [Internet]. 2008 [cited 2020 Oct 14]. 100 p.
4. Corporación Pro Til-Til. Manual de Buenas Prácticas. Productores Locales. 2020.
5. Corporación Pro Til-Til. Reglamento de Uso y Funcionamiento, Prevención y Seguridad. 2020.
6. Corporación Pro Til-Til. Contrato Marco de Arrendamiento Sala de Procesos Comunitaria. 2020.
7. Corporación Pro Til-Til. Acta selección y lista de espera Cocina Comunitaria Til-Til. 2020. p. 1-2.
8. Diario Oficial República de Chile. I Sección Leyes, Reglamentos, Decretos y Resoluciones de Orden General [Internet]. 2020 p. 15.
9. INDAP. La Agricultura Familiar Campesina en Chile y los Usuarios de INDAP [Internet]. [cited 2020 Sep. 24]. p. 9.
10. INDAP. Lineamientos Estratégicos 2014 - 2018 [Internet]. 2014 [cited 2021 Mar 17]. p. 94. Available from: <https://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/lineamientos-estrategicos.pdf>
11. INDAP. Guía Técnica para la Obtención de Resolución Sanitaria y Programas de Prerrequisitos PARA Instalaciones de Alimentos de la Pequeña y Mediana Agricultura. 2010.
12. INN. Norma Chilena N°3235. Industria de los alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos. 2010.
13. Luis J, Rosas B. 4ta. Reunión sobre Salas de Procesamiento de Alimentos. Requisitos para Resolución Sanitaria en Salas Multiprocesos. 2020.
14. MINAGRI. Acción rural por un Chile más justo. 2019. p. 16.
15. MINSAL. Beneficio Social PYME. 2019. p. 4.
16. MINSAL. Decreto 594. Aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo - 2000. 2019. p. 57.
17. MINSAL. Decreto Exento 174. Aprueba Norma Técnica No 158 sobre HACCP. 2015 p. 19.
18. MINSAL. Instructivo. Aplicación Lista Chequeo BPM. 2020. p. 32.
19. MINSAL. Instructivo. Especificaciones de funcionalidades de la plataforma digital - usuario interno y externo. 2014. p. 12.
20. MINSAL. Manual usuario externo. Autorización de alimentos. 2017. p. 27.
21. MINSAL. Reglamento Sanitario de los Alimentos: actualización a mayo 2019. 2020. p. 200.
22. MINSAL. Resolución Exenta N° 187. Norma Técnica para la Determinación de Implementación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en establecimientos de alimentos. 2008. p. 3. MINSAL. Seremi en Línea [Internet]. 2020 [cited 2020 Sep. 25]. Available from: <https://asdigital.minsal.cl/asdigital/>
23. ODEPA. Mesa de trabajo: Apoyo a la formalización y obtención de resoluciones sanitarias en la Agricultura Familiar Campesina. 2020. p. 4.
24. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos [Internet]. [cited 2020 Oct 13].
25. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Envasadora [Internet]. [cited 2020 Oct 13].
26. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración de Alimentos Tipo Procesadora [Internet]. [cited 2020 Oct 13].
27. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Local de Elaboración y Expendio de Alimentos [Internet]. [cited 2020 Oct 13].
28. SEREMI de Salud de la RM. Instructivo Locales de Expendio de Alimentos [Internet]. [cited 2020 Oct 13].
29. SEREMI de Salud de la Región del Maule. Formalización Instalaciones de Alimentos Talca (ppt.). 2018.

ANEXO I.

Imágenes de la sala de procesos comunitaria Pro Til-Til:



Zona de elaboración (exterior)



Zona de envasado (exterior)



Instalación sanitaria/camarín



Radier acceso



Acopio basura



Baño para personas con discapacidad



Zona de elaboración (interior)



Zona de envasado (interior)



Cámara de frío (puerta interior)

ANEXO II.

Imágenes de la sala de procesos comunitaria de Zapallar:



Sala/Radier acceso



Instalación sanitaria



Zona sucia (interior)



Zona de envasado/elaboración



Ventana conecta zonas



Envasadora al vacío



Refrigerador



Instrucciones uso de equipo



Acopio basura

ANEXO III.

Carta de compromiso de uso de sala de procesos comunitaria:



CARTA DE COMPROMISO DE USO

Por medio de la presente, yo,,
RUT N°, manifiesto mi interés por hacer uso de las instalaciones
de la Cocina Comunitaria Til Til, ubicadas en Avda. La Paz 395-B, comuna de Til Til, y acceder con
ello a la autorización sanitaria para la elaboración, procesamiento y/o envasado de productos
alimentarios con que cuenta dicha instalación.

Además, declaro que he recibido, y que leeré, previo al uso de la cocina:

- Manual de Buenas Prácticas,
- Reglamento de uso y funcionamiento de la Cocina Comunitaria Til Til,
- Plan de Emergencias y Evacuación,

y que daré fiel cumplimiento a las disposiciones planteadas en estos documentos, así como a los
requerimientos indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Dcto. 977/96).

.....

Til Til,

Fecha: _____

ANEXO IV.

Registro recepción de materias primas:



COCINA COMUNITARIA TIL TIL

Manual de Buenas Prácticas

ANEXOS: REGISTROS

PLANILLA 1: Registro recepción de materia prima

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

Parámetros	Rotulación, Sellado de envases, (si aplica), materias extrañas o suciedad presente, T° para productos congelados, producto no corresponde a lo solicitado, embalaje
Frecuencia	Cada vez que se recepcionen materia primas, insumos y productos de limpieza

Nivel de Aceptación y rechazo	MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Vehiculo de transporte	Cumple (C): Exento de materias extrañas y suciedad, Embalado que impida la exposición del envase o embalaje al medio ambiente, rotulación adecuada (cantidad, contenido, fecha de elaboración, N° de lote o caja, Proveedor), T° no mayor a -15°C para pulpas congeladas. No Cumple (NC): Presencia de materias extrañas y suciedad, presencia de perforaciones, embalaje deficiente, rotulación incompleta, T° de congelados mayor a - 15°C. Producto no corresponde a lo solicitado Cumple (C): Limpio, en buenas condiciones higiénicas No Cumple (NC): Sucio, en malas condiciones higiénicas
Acción Correctiva	1. RECHAZO DEL PRODUCTO 2.- RECEPCIONAR CON REPAROS	

ANEXO V.

Registro sanitización de frutas y verduras:



COCINA COMUNITARIA TIL TIL

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

ANEXO VI.

Registro control de temperatura cámara de frío:



COCINA COMUNITARIA TIL TIL

Manual de Buenas Prácticas

PLANILLA 3: Registro Control de Temperatura Cámara de Frío

	REGISTRO	Revisión Nº: 00 Versión: 01
		Ultima fecha de modificación

Registro Mensual de Temperatura										Cámara de Frío										Mes.											
Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Turno/°C																															
-3																															
-2																															
-1																															
0																															
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
Mañana																															

-3																													
-2																													
-1																													
0																													
1																													
2																													
3																													
4																													
5																													
tarde																													

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

ANEXO VII.

Sala de procesos comunitaria Pro Til-Til, ejemplo de éxito:



Jessica Lazo:

Mujer, dueña de casa y trabajadora.

Cuenta con 50 cabras que utilizaba para elaborar quesos y manjares de manera informal.

Hoy, es parte de los productores de la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til. Creó su propia empresa, con razón social, facturación y etiquetas, y trabaja de la mano con sus compañeros para potenciar los productos que elaboran en la sala de procesos.

Lidera al equipo de los productores de la sala de procesos comunitaria de Pro Til-Til y participa en el comité.

¡Felicitaciones!



 @achipia
 achipia.official
 achipia-minagri
 achipia_oficial



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria