

**Acuerdo de Producción Limpia**

---

**ALOJAMIENTO TURISTICO Y/O  
GASTRONOMICO EN TORRES  
DEL PAYNE**

En el Parque Nacional de Torres del Payne, Comuna de Torres del Payne, a 07 de Diciembre de 2010, comparecen, por una parte, **LILIANA KUSANOVIC MARUSIC**, Intendente, Región de Magallanes y Antártica Chilena; **HERNAN CHEYRE VALENZUELA**, Vicepresidente Ejecutivo de la Corporación de Fomento de la Producción,; **RICARDO IRARRÁZABAL SÁNCHEZ**, Subsecretario del Medio Ambiente; **ANAHI CARDENAS RODRIGUEZ**, Alcaldesa Ilustre Municipalidad de Torres del Payne; **PABLO IHEN PERVAN**, Secretario Regional Ministerial de Economía, Fomento y Turismo de la Región de Magallanes y Antártica Chilena; **MARIA ISABEL IDUYA LANDA**; Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región de Magallanes y Antártica Chilena; ; **ANDREA TÉLLEZ RUBINA**, Directora Regional, Servicio Nacional de Turismo de la Región de Magallanes y Antártica Chilena; **JOSÉ FERNÁNDEZ DÜBROCK**, Director Regional, Corporación Nacional Forestal de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, en adelante CONAF, **CRISTÓBAL UNDURRAGA VERGARA**, Director Ejecutivo de INNOVA Chile, en su representación y **RAFAEL LORENZINI PACI**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Producción Limpia, en adelante CPL y en su representación; y por la otra, **JUAN CARLOS MILLANAO CARES**, Presidente de la Cámara de Turismo de Torres del Payne, quiénes adherirán al presente Acuerdo en los plazos estipulados.

Los anteriormente citados, concurren a la firma del Acuerdo "Alojamiento Turístico y/o Gastronomico en Torres del Payne", cuyo texto se desarrolla a continuación.

#### **PRIMERO: CONSIDERANDO**

- La Ley N°20.416, que Fija Normas Especiales para las Empresas de Menor Tamaño y que, entre otras disposiciones, en su Artículo Décimo fijó la Ley de Los Acuerdos de Producción Limpia, correspondiéndole al Consejo Nacional de Producción Limpia realizar las actividades de coordinación entre los órganos de la Administración del Estado y las empresas o entidades del sector privado que correspondan.
- Instructivo del Gabinete Presidencial N°004 de 25 de junio de 2007 "Imparte Instrucciones para la Masificación de los Acuerdos de Producción Limpia.
- Lo dispuesto en las Normas Chilenas Oficiales: NCh2796.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario; NCh2797.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Especificaciones"; la NCh2807.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Diagnóstico, Seguimiento y Control, Evaluación Final y Certificación de Cumplimiento"; y NCh2825.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los Auditores y Procedimiento de la Auditoría de Evaluación de Cumplimiento".

- Los principios básicos que rigen los “Acuerdos de Producción Limpia” a saber: a) Cooperación público-privada, b) Voluntariedad, c) Gradualidad, d) Autocontrol, e) Complementariedad con las disposiciones obligatorias consideradas en el APL, f) Prevención de la contaminación, g) Responsabilidad del productor sobre sus residuos o emisiones, h) Utilización de las mejores tecnologías disponibles, i) Veracidad de la información, j) Mantención de las facultades y competencias de los órganos del Estado y k) Cumplimiento de los compromisos de las partes.
- El “Documento Marco para el Desarrollo e Implementación de los Acuerdos de Producción Limpia: Rol de los Servicios Públicos”, aprobado en sesión del Consejo Directivo del Consejo Nacional de Producción Limpia con fecha 17 de diciembre de 2008. Este documento explicita la vinculación y acción de los organismos fiscalizadores que participan y suscriben Acuerdos de Producción Limpia, definiendo los criterios respecto de las distintas etapas de desarrollo de un Acuerdo.

## **SEGUNDO: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES**

Debido a las connotadas características biogeográficas y culturales de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, sumado a las estrategias públicas y privadas para el desarrollo, el turismo se ha convertido en una de las principales actividades económicas de la zona. Aporta cerca de un 7,8% al PIB regional, esta actividad, genera más de 7000 empleos representando a casi el 11% de la fuerza laboral y ha experimentado una tasa de crecimiento promedio en los últimos cuatro años del 13,5%.

El creciente interés por visitar la región está principalmente asociado a los atractivos naturales, a su connotación de naturaleza prístina y en el fin del mundo. En el contexto, se destaca que en la Región de Magallanes más del 50% del territorio está bajo el Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas existiendo paisajes primitivos, han superado las 280.000 visitas, de gran belleza y con un alto nivel de endemismo para las especies de flora y fauna, permitiendo encontrarlas sólo en esta zona del planeta. También, la región posee hitos geográficos de renombre mundial como el Cabo de Hornos, El Estrecho de Magallanes, Tierra del Fuego, el continente Antártico y el reconocido Parque Nacional Torres del Payne. A ello, se debe agregar su riqueza histórica y cultural asociada con todos los temas de inmigrantes y de las etnias. Por tanto, en la Región se han desarrollado distintos tipos de productos y servicios asociados a turismo de intereses especiales, principalmente histórico-cultural, étnico, observación de flora y fauna, científico, navegación, agroturismo, ecoturismo y de aventura.

Con relación a las características de la oferta, podemos señalar que a la región llegan 421.624 visitantes, de los cuales 292.087 son extranjeros- de ellos 102.329 excursionistas, y 129.536 chilenos, representando al 69% y 31% respectivamente. Estas

llegadas se concentran en un 61% en la temporada alta y los restantes se distribuyen entre la media (20%) y baja (19%). Más de 140.000 turistas visitan el Parque Nacional Torres del Paine, representando un 33% del total de visitantes a la Región.

En términos de ingresos, la estructura de gasto de los productos característicos de turismo representan un 75% del consumo para el visitante, los principales son hoteles y servicios de alojamiento con M\$13.125 (29%), restaurantes y servicios de alimentación con \$11.367 (25%), transporte terrestre con M\$4200 (9%) y servicios de esparcimiento con M\$3.463(8%).

### **TERCERO: NORMATIVA VIGENTE APLICABLE**

Los Acuerdos convenidos en el presente acto tienen como base el cumplimiento de la normativa ambiental y sanitaria, relativa a los residuos líquidos y sólidos, la salud y seguridad ocupacional y las normas chilenas oficiales de Acuerdos de Producción Limpia. Estas son:

- Ley 19.300, Sobre Bases Generales del Medio Ambiente (modificada por la Ley 20.173)
- Ley N°16.744, Establece Normas sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales
- Ley N° 20.105, Ministerio de Salud, Modifica la Ley N° 19.419, en materias relativas a la publicidad y el consumo del tabaco
- Decreto con Fuerza de Ley N°725, de 1967, Ministerio de Salud, Aprueba Código Sanitario.
- Decreto Ley N° 3.557, de 1980, Ministerio de Agricultura, Establece Disposiciones sobre Protección del Suelo, Agua y Aire y sus modificaciones posteriores
- Decreto Supremo N°594, de 1999, Ministerio de Salud, Establece Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los Lugares de Trabajo (modificado por Decreto Supremo 201 del Ministerio de Salud, 2001)
- Decreto Supremo N°40, de 1969, Ministerio del Trabajo, Establece Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales,
- Decreto Supremo N°54, de 1969, Ministerio del Trabajo, Establece Reglamento para la Constitución y Funcionamiento de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad.

- Decreto Supremo N°105, de 1998, Ministerio de Salud, Reglamento Empresas Aplicadoras de Pesticidas de Uso Doméstico y Sanitario.
- Decreto Supremo N° 148, de 2003, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario sobre Manejo de Residuos Peligrosos
- Decreto Supremo N° 90, de 2000, Ministerio Secretaría General de la Presidencia, Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Líquidos a Aguas Marinas y Continentales Superficiales.
- Decreto Supremo N°46, de 2002, Ministerio Secretaría General de la Presidencia, Establece Norma de Emisión de Residuos Líquidos a Aguas Subterráneas.
- Decreto Supremo N°609, de 1998, del Ministerio de Obras Públicas, Establece Norma de Emisión para la Regulación de Contaminantes Asociados a las Descargas de Residuos Industriales Líquidos a Sistemas de Alcantarillado.
- Decreto Supremo N°144, de 1961, Ministerio de Salud, Establece normas para evitar emanaciones o contaminantes atmosféricos de cualquier naturaleza.
- Decreto Supremo N°48, de 1984, Ministerio de Salud, Establece norma de emisión de material particulado a calderas de calefacción que indica y Reglamento de calderas y generadoras a vapor.
- Decreto N° 301 de 1984, Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Campings o Campamentos de Turismo.
- Decreto N° 236 de 1926, Reglamento general de alcantarillados particulares, fosas sépticas, cámaras filtrantes, cámaras de contacto, cámaras absorbentes y letrinas domiciliarias;
- Decreto N° 209, de 2002, Reglamento de Piscinas de uso Público;
- Decreto N° 35 de 2005, Reglamento que Establece las Condiciones de Higiene y Seguridad de los Baños de Acceso Público
- Decreto N° 735 de 1969, Reglamento de los Servicios de Agua Destinados al Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 977, de 1996, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 1.775, de 1995, Ministerio de Salud, Establece normas para la aplicación del artículo 75 del Código Sanitario.
- Decreto Supremo N° 194, de 1978, Ministerio de Salud, Reglamento de Sanitario de Hoteles y Establecimientos Similares.

### **Normas Chilenas Oficiales:**

- NCh 2797 Of. 2009, Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Especificaciones.
- NCh 2796 Of. 2009, Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario.
- NCh 2807 Of. 2009, Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Seguimiento y control, evaluación de la conformidad y certificación.
- NCh 2825 Of. 2009, Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los auditores y procedimiento de la auditoría de evaluación de la conformidad

### **CUARTO: DEFINICIONES**

Para efectos de este Acuerdo, se entenderá por:

- **Albergue o refugio:** establecimiento en que se presta el servicio de alojamiento turístico preferentemente en habitaciones y baños semi privados o comunes y que dispone de un recinto común equipado adecuadamente para que los huéspedes se preparen sus propios alimentos sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.
- **Almacenamiento o acumulación de residuos:** se refiere a la conservación de residuos en un sitio y por un lapso de tiempo.
- **Carpeta:** Instrumento para registrar las acciones del APL.
- **Certificación de categoría turística:** constancia documentada emitida por un organismo competente en la cual consta que el establecimiento de alojamiento turístico cumple con los requisitos de las **Normas de Alojamiento Turístico** para la clase, tipo y calificación correspondiente.
- **Contenedor de residuos:** recipiente en el cual un residuo es almacenado, transportado o eliminado.
- **Envase:** recipiente que se usa para contener una sustancia.
- **Establecimientos de alojamiento turístico:** aquellos en que se preste comercialmente el servicio de alojamiento por un período no inferior a una pernoctación; que mantengan como procedimiento permanente, un sistema de registro de ingreso e identificación del cliente cada vez que estos utilizan sus instalaciones;

permitan el libre acceso y circulación de los huéspedes a los lugares de uso común y estén habilitados para recibir huéspedes en forma individual o colectiva, con fines de recreo, deportivos, de salud, de estudios, de gestiones de negocios, familiares, religiosos, vacacionales u otras manifestaciones turísticas

- **HACCP:** sigla en inglés de “Hazard Analysis Critical Control Point” que significa “Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos”. En el sistema HACCP se identifican los puntos donde aparecerán los peligros más importantes para la seguridad del alimento (biológicos, físicos o químicos) en las diferentes etapas del proceso (recepción de las materias primas, producción, distribución y uso por el consumidor final) con un objetivo claro: adoptar medidas precisas y evitar que se desencadenen los riesgos de presentación de los peligros.
- **Hospedaje familiar; alojamiento y desayuno; bed & breakfast:** aquella vivienda y dependencias anexas en la cual sus residentes permanentes presten el servicio de alojamiento y alimentación a turistas como actividad complementaria de la que desarrollan en forma habitual
- **Hostal:** establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en habitaciones privadas de un edificio, cuyas características constructivas dicen relación con las de una casa habitación, y bajo estas características pueden ofrecer además servicios de alimentación. Cuando el servicio de alimentación en las modalidades de media pensión o pensión completa estén incluidos en el precio, estos establecimientos podrán denominarse residenciales.
- **Hostería:** establecimiento en que se preste servicio completo de alimentación en un restaurante, además de alojamiento turístico en habitaciones u otro tipo de unidades habitacionales, privadas, ubicado en lugares suburbanos o rurales, en un edificio o parte independiente del mismo constituyendo sus dependencias un todo homogéneo con entrada de uso exclusivo. Disponen además de facilidades para estacionamientos de vehículos, los que típicamente se ubican en superficie junto al edificio principal, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios
- **Hotel:** establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Disponen además como mínimo del servicio de recepción durante las 24 h, una cafetería para el servicio de desayuno y salón de estar para la permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.
- **Infiltración:** Introducción del flujo de agua entre los poros del suelo o subsuelo.

- **Inocuidad del alimento:** La garantía de que el alimento es aceptable para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Lodge:** establecimiento en que se presta el servicio de alojamiento turístico en unidades habitacionales privadas, ubicado en áreas rurales y cuyo principal propósito es servir de enclave para realizar excursiones organizadas para el desarrollo de actividades asociadas a su entorno natural tales como pesca, caza y similares. Ofrecen además como mínimo, servicios de alimentación bajo la modalidad de pensión completa, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios
- **Lodos:** Acumulación de sólidos sedimentables, separados en los distintos procesos de tratamiento de aguas, con un porcentaje de humedad hasta el 60%.
- **Residuo:** sustancia, elemento u objeto que el generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar.
- **Residuo peligroso:** residuo o mezcla de residuos que presenta riesgo para la salud pública y/o efectos adversos al medio ambiente, ya sea directamente o debido a su manejo actual o previsto, como consecuencia de presentar algunas de las características de toxicidad aguda, toxicidad crónica, toxicidad extrínseca, inflamabilidad, reactividad y corrosividad.
- **Recinto de campamento o camping:** establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en un terreno debidamente delimitado, asignándole un sitio a cada persona o grupo de personas que hacen vida al aire libre y que utilicen carpas, casas rodantes u otras instalaciones similares para pernoctar.
- **RILes:** Residuo Industrial Líquido.
- **RISes:** Residuo Industrial Sólido.
- **Sistema de tratamiento de RILes:** Sistema de purificación y/o neutralización de los RILes, utilizado para dar cumplimiento a las características y requisitos señalados en las normativas vigentes.
- **Tratamiento de residuos:** todo proceso destinado a cambiar las características físicas y/o químicas de los residuos, con el objetivo de neutralizarlos, recuperar energía o materiales o eliminar o disminuir su peligrosidad.

## **QUINTO: OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Lograr que las empresas de alojamiento y gastronomía incorporen acciones para el manejo sustentable y eficiente de la energía, alimentos, higiene y seguridad, que trasciendan la normativa sanitaria y ambiental vigente y contribuyan al desarrollo del turismo regional.

### **Alcance del Acuerdo**

El presente Acuerdo está dirigido a las empresas hoteleras y gastronómicas de la comuna Torres del Payne de la Región de Magallanes

### **Objetivos Específicos**

- Incorporar actividades y condiciones en los establecimientos que apoyen una gestión ambiental sustentable y segura.
- Minimizar los consumos de agua y disminuir la carga contaminante de los Residuos Líquidos
- Minimizar los consumos de energía en los establecimientos
- Disminuir la generación de residuos sólidos generados por la actividad.
- Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano.
- Promover un código de conducta de turismo en exterior.

## **SEXTO: METAS, ACCIONES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO**

### **1. GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN LA EMPRESA**

**Meta 1:** Lograr que el 85% de los establecimiento adheridos al APL adopten prácticas de trabajo sustentables y de servicio seguras.

**Acción 1.1:** Cada establecimiento elaborará una política ambiental, que formará parte de la gestión de la empresa.

Indicador de desempeño: Política ambiental difundida a los trabajadores, clientes y operadores.

Plazo: mes 1

**Acción 1.2:** Cada establecimiento definirá a un encargado del APL, el que llevará registro de todas las acciones comprometidas en el Acuerdo.

Indicador de desempeño: funcionario designado y respaldado por medio de un documento firmado por el responsable del establecimiento y disponible en carpeta de APL.

Plazo: mes 1

**Acción 1.3:** Cada establecimiento deberá evaluar el nivel de cumplimiento con respecto a las condiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de Hoteles y Establecimientos Similares, D.S. N° 194/78 y Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S N° 977/96 y normativas complementarias , ambos del Ministerio de Salud, según listas de autoevaluación disponibles en anexos 1 A y 1B, según corresponda.

Indicador de desempeño: Listas de autoevaluación aplicadas según Anexo 1A y 1B

Plazo: mes 3

**Acción 1.4:** Se deberá registrar el consumo mensual de agua potable, electricidad y combustible. Dentro de estos registros se deberán considerar al menos los siguientes documentos, según la realidad local:

- Boletas o facturas por pagos de luz, agua, gas, etc., si corresponde.
- Consumo de leña
- Consumo de otros combustibles
- N° de pasajeros por mes
- Días hábiles de funcionamiento

Indicador de desempeño: Contar con registro de consumo, según formato de Anexo 2

Plazo: mes 1

**Acción 1.5:** La Cámara de Turismo de Torres del Payne realizará una capacitación para el personal del sector de alojamientos turísticos y gastronomía respecto al consumo responsable de la energía.

Indicador de desempeño: Registro de trabajadores capacitados

Plazo: mes 6

**Acción 1.6:** La Cámara de Turismo de Torres del Payne realizará una capacitación para el personal del sector de alojamientos turísticos y gastronomía en gasfitería básica y electricidad.

Indicador de desempeño: Registro de trabajadores capacitados

Plazo: mes 6

**Acción 1.7:** La Cámara de Turismo de Torres del Payne realizará una capacitación para el personal del sector de alojamientos turísticos y gastronomía respecto a Buenas Prácticas de manufactura. Especial énfasis al tema inocuidad de los alimentos y técnicas de congelado de productos.

Indicador de desempeño: Registro de trabajadores capacitados

Plazo: mes 6

**Acción 1.8:** Cada establecimiento sensibilizará al personal en producción limpia y en la comprensión y alcances de la aplicación integral de este APL.

Indicador de desempeño: Disponer del 100% del personal estable (más de un año de contrato) informado, registrando en carpeta APL la actividad realizada

Plazo: mes 9

**Acción 1.9:** Cada establecimiento contará con asesoría y evaluación en prevención de riesgos.

Indicador de desempeño: Cantidad de horas reglamentarias exigidas, registradas en libro de visitas, con anotaciones del prevencionista de riesgos quién contará con credencial otorgado por la SEREMI de Salud. En establecimientos con menos de 7 trabajadores, se puede sustituir lo anterior por visitas trimestrales documentadas de un profesional de la mutualidad.

Plazo: mes 3

**Acción 1.10:** Cada establecimiento revisará y actualizará el Plan de Emergencia que indique el equipamiento mínimo para la prevención de incendios y considere un plan de evacuación en caso emergencias por incendios, sismo u otro fenómeno de la naturaleza.

Indicador de desempeño: Plan actualizado y firmado por profesional en prevención de riesgos, reconocido por la SEREMI de Salud. Equipos de combate de incendios instalados y actualizados según corresponda; vías de evacuación señalizadas en el establecimiento.

Plazo: mes 9

**Acción 1.11:** Cada establecimiento contará con señalética de prevención de riesgos implementada en lugares con riesgos de golpes por corrientes eléctricas (generadores, tableros o transformadores), acceso restringido a almacenamiento de combustibles y residuos.

Indicador de desempeño: Señalización implementada.

Plazo: mes 6

## 2. CONSUMO EFICIENTE DE AGUA

**Meta 2:** Disminuir el consumo de agua en a lo menos un 10%, en base a los registros del año 2010

**Acción 2.1:** Los establecimientos se comprometen a reducir el gasto de agua en fregaderos, baños y duchas, mediante la instalación de dispositivos de ahorro de agua.

Indicador de desempeño: Todos los puntos de descarga identificados cuentan con un dispositivo de ahorro instalado.

Plazo: mes 12

**Acción 2.2:** Todos los establecimientos deberán contar con una persona encargada de la mantención preventiva de las instalaciones sanitarias, el que deberá contar con un programa de revisiones.

Indicador de desempeño: documento disponible con programa de revisiones.

Plazo: mes 6

**Acción 2.3:** En caso de contar con lavanderías industriales y calderas, se deberá realizar una evaluación técnica económica para determinar la factibilidad de instalar equipos para ablandamiento de agua.

Indicador de desempeño: Evaluación técnica realizada y contar con equipos instalados, si la evaluación técnica económica es positiva.

Plazo: mes 16.

**Acción 2.4:** Promover y permitir que los clientes decidan cuando cambiar sus toallas y sábanas, reduciendo con ello considerablemente el consumo de agua y de químicos. Para esto la instalación debe crear un sistema que permita al cliente avisar cuando necesite cambiar las toallas.

Indicador de desempeño: señalética instalada en cada una de las habitaciones

Plazo: Mes 1

**Acción 2.5:** Crear protocolos de lavado, considerando lo siguiente:

- Determinar dosis de detergente. Mientras más blanda el agua se requiere una menor cantidad de detergente.
- Utilizar detergentes libres de fosfatos, para evitar efecto de eutrofización en los lagos, libre de cloro y blanqueadores.

- Realizar ensayos reduciendo hasta el 50% del detergente utilizado, verificando la limpieza de la ropa. De esta manera podrá reducir el consumo de detergente sin descuidar la calidad del lavado.
- Prelavar la ropa muy sucia. Es recomendable realizar el lavado con el último enjuague de un lavado anterior y durante la noche debido a que los costos energéticos se reducen por la menor demanda.

Indicador de desempeño: Contar con protocolos de operación y resultados de ensayos.

Plazo: mes 9

**Acción 2.6:** Reemplazar y/o minimizar la utilización de productos sanitizantes y desinfectantes por productos menos contaminantes, de acuerdo a una evaluación realizada en conjunto con sus proveedores.

Indicador de desempeño: Listado con los productos utilizados y sus respectivos reemplazos. Se deberá justificar los casos en que no se efectuó la acción.

Plazo: 12 meses.

**Acción 2.7:** Los jardines con riego deberán contar con un procedimiento de riego, para mejorar su rendimiento y disminuir la evapotranspiración.

Indicador de desempeño: procedimiento escrito e implementado

Plazo: mes 12

### 3. RESIDUOS LIQUIDOS

**Meta 3:** Disminuir la carga contaminante de los parámetros aceite y grasas

**Acción 3.1:** Los establecimientos deberán contar con los servicios de un asesor técnico para evaluar preventivamente el funcionamiento de las plantas de tratamiento, fosas sépticas y drenes de infiltración, según corresponda, a fin de que proponga las mejoras correspondientes al sistema.

Indicador de desempeño: informe de evaluación semestral para plantas de tratamiento y anual para fosas sépticas y drenes.

Plazo: 6 meses

**Acción 3.2:** Los establecimientos deberán implementar las soluciones recomendadas en la evaluación realizada por el asesor técnico definido en la acción anterior, contar con un programa de mantención y de verificación de cumplimiento de normativa.

Indicador de desempeño: medidas implementadas, según recomendaciones del experto y programa de mantenimiento y verificación.

Plazo: Inicio de cada temporada

**Acción 3.3:** En aquellos casos que cuenten con un sistema de alcantarillado público o planta de tratamiento propia, se deberá instalar una cámara separadora de grasas y aceites, de diseño adecuado.

Indicador de desempeño: Certificado de autorización y recepción de la cámara separadora de aceites y grasas por parte de la empresa sanitaria o Autoridad sanitaria

Plazo: 9 meses

**Acción 3.4:** Los establecimientos deberán realizar una mantención periódica de la cámara separadora de grasas y aceites, para garantizar su buen funcionamiento

Indicador de desempeño: Registro mensual de las mantenciones realizadas en carpeta APL, según Anexo 3

Plazo: mes 10

**Acción 3.5:** Los establecimientos que cuenten con fosas deberán establecer una frecuencia de extracción de los lodos, contratando vehículos autorizados por la autoridad correspondiente.

Indicador de desempeño: contrato con vehículo autorizado y guía de recepción de los residuos en un lugar autorizado para ello.

Plazo: mes 8

#### **4. RESIDUOS SÓLIDOS**

**Meta 4:** Incorporar prácticas de valorización de residuos que permitan disminuir en un 10% el volumen de residuos a entregar a vertedero.

**Acción 4.1:** Las instalaciones suscriptoras del Acuerdo, clasificarán y cuantificarán sus residuos, e indicarán el destino de los mismos, según formato establecido en Anexo 4.

Indicador de desempeño: Registro de residuos actualizado.

Plazo: Mes 5

**Acción 4.2:** Las instalaciones minimizarán el uso de envases individuales de los productos ofrecidos, tales como: mermelada, azúcar, sal, jabón, shampoo, detergentes, etc., en a lo menos 5 productos.

Indicador de desempeño: Identificar 5 productos al inicio del APL, registrar y verificar la reducción de envases.

Plazo: mes 8

**Acción 4.3:** Los establecimientos privilegiarán el uso de dosificadores de jabón líquido para las duchas. Aquellos establecimientos que mantengan envases individuales de jabón deberán implementar un sistema de reuso o reciclaje de los mismos.

Indicador de desempeño: Dosificadores disponibles en todas las duchas.

Plazo: mes 8

**Acción 4.4:** Todos los establecimientos mantendrán un espacio de acopio interno de basura, el que, a lo menos, cuente con las siguientes características:

- Suelo impermeable y lavable
- Con desagüe conectado al alcantarillado o al sistema particular en caso rural
- Con pendiente adecuada
- Con contenedores herméticos con tapa y fáciles de lavar.
- Un contenedor específico para residuos orgánicos con la finalidad de un posterior reuso o reciclaje

Indicador de desempeño: Instalación cumple con las condiciones

Plazo: mes 12

**Acción 4.5:** Todos los establecimientos ubicados en zonas rurales, sin recolección municipal, deberán asegurar que los residuos sólidos, que no han podido ser evitados, minimizados o reciclados se transporten en vehículos autorizados y se dispongan en un lugar de disposición o eliminación autorizado. Para esto, los establecimientos mantendrán un registro con guías de despacho y timbres del lugar de recepción.

Indicador de desempeño: Copia de las guías de despacho.

Plazo: mes 3

## 5. ENERGÍA

**Meta 5:** Disminuir los consumos energéticos en un 10 %

**Acción 5.1:** Revisar el aislamiento y sellos en todas las ventanas e incorporar mejoras a las que se encuentran en mal estado.

Indicador de desempeño: Todas las ventanas cuentan con sellos de aislamiento en buen estado.

Plazo: mes 8

**Acción 5.2:** Utilizar un sistema aislante en ventanas que no tengan termo panel.

Indicador de desempeño: sistema aislante si corresponde.

Plazo: mes 8

**Acción 5.3:** Establecer y aplicar un protocolo de mantención del sistema de calefacción, que considere el uso eficiente de la energía.

Indicador de desempeño: Contar con protocolo de mantención y contrato anual con empresa de mantención

Plazo: mes 6

**Acción 5.4:** Las nuevas compras de refrigeradores para las habitaciones deben ser de bajo consumo y menores a 1kWh/día.

Indicador de desempeño: Nuevos refrigeradores cumplen con la exigencia.

Plazo: mes 8

**Acción 5.5:** Reemplazar ampolletas de luz incandescente por ampolletas de luz fluorescente o ampolletas de ahorro energético, (larga duración y bajo consumo), en las ubicaciones donde se mantengan encendidas durante la noche. Se deberán justificar los casos que no sean técnicamente factibles y revisar la conveniencia de la medida en zonas con generador propio.

Indicador de desempeño: Presencia de ampolletas de luz fluorescente o ampolletas de ahorro energético.

Plazo: mes 6

**Acción 5.6:** Instalar sensores de movimiento en sectores de poco tránsito para activar sistema de iluminación, cuando corresponda.

Indicador de desempeño: Sensores instalados.

Plazo: 8 meses

**Acción 5.7:** Crear un protocolo de mantención de los termos de agua caliente.

Indicador de desempeño: Contar con un protocolo de mantención que defina la fecha de las mantenciones realizadas y contar con un termo en buenas condiciones.

Plazo: mes 8

**Acción 5.8:** Reducir la temperatura del sistema de calefacción durante la noche, programando el termostato para tales fines. Si no cuenta con un termostato, se deberá contar con un protocolo que defina las temperaturas al interior de la instalación y los respectivos horarios.

Indicador de desempeño: Temperatura definida en el termostato o contar con el protocolo que defina las temperaturas al interior de la instalación y los respectivos horarios.

Plazo: mes 6

**Acción 5.9:** Instalar un mecanismo que permita el cierre automático de las puertas en los lugares de uso común con calefacción o aire acondicionado.

Indicador de desempeño: Puertas con cierres automáticos en los lugares de uso común con calefacción o aire acondicionado.

Plazo: mes 10

## 6. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**Meta 6:** Disminuir las tasas de intoxicaciones alimentarias producidas por los establecimientos gastronómicos de Torres del Payne.

### ❖ Adquisición y recepción de materias primas

**Acción 6.1:** Inspección de las condiciones del envase de alimentos industrializados: Análisis del rótulo, con especial énfasis en fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento o plazo de duración, instrucciones de almacenamiento e instrucciones de uso, y evaluación de las características organolépticas de la partida de insumos recepcionadas, según formato tipo establecido en Anexo N°5

Indicador de Desempeño: Implementación de planillas de control para la evaluación de las condiciones de cada partida comprada

Plazo: mes 3

### ❖ Almacenamiento

Se considera como herramienta fundamental el reconocimiento de áreas específicas para el almacenamiento de productos en forma diferenciada, de acuerdo a su perecibilidad y a su condición (crudo sin procesar, crudo procesado y cocido), con el fin de asegurar su preservación y evitar la contaminación cruzada.

**Acción 6.2:** Para la congelación de los productos, estos se envasarán y se etiquetarán con la fecha de vencimiento, según pauta de congelación de alimentos, Anexo N°6.

Indicador de Desempeño: Sistema de etiquetado implementado

Plazo: mes 3

**Acción 6.3:** En el almacenamiento de los alimentos elaborados se implementará un procedimiento sensorial que permita evaluar los atributos de color, sabor, aroma, textura y

aspecto, tal que asegure la mantención de las características organolépticas del producto hasta su expendio.

Indicador de desempeño: Procedimiento definido y en conocimiento de los manipuladores de alimentos

Plazo: mes 6

#### ❖ **Elaboración**

**Acción 6.4:** Descripción de las etapas de procesamiento de las principales líneas de elaboración de alimentos: Cocción al agua, vapor, fritura, crudos, etc. y posterior definición de puntos críticos para la inocuidad de los alimentos, el cual será realizado a través de un asesoramiento técnico.

Indicador de Desempeño:

a) Creación del o los programas

b) Registro en carpeta de las etapas de procesamiento de las principales líneas de elaboración de alimentos e identificación de los puntos críticos.

c) Desarrollar e implementar sistemas de control en los puntos críticos identificados en la acción anterior, para lo cual se contará con asesoramiento técnico.

Plazo: mes 6 y 8 y 16 para el cumplimiento de a), b) y c), respectivamente.

**Acción 6.5:** Identificar el tiempo máximo de uso del aceite para fritura y aplicar los protocolos correspondientes

Indicador de Desempeño: Protocolo que incluya la determinación del tiempo máximo de uso del aceite de fritura.

Plazo: meses 6

#### ❖ **Limpieza y desinfección**

**Acción 6.6:** Elaborar un programa de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies e instalaciones definidos por un manual, según recomendaciones establecidas en Anexo N°7.

Indicador de desempeño:

a) Elaboración de manual

b) Difusión del manual

c) Implementación de las medidas

Plazo: mes 8

**Actividad 6.7:** Revisión de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones que posee el establecimiento.

Indicador de desempeño: Registro en hoja de control por turno y acciones correctivas.  
Plazo: mes 9

#### ❖ **Mantenimiento de las instalaciones**

Los establecimientos se comprometen a evaluar las características de la infraestructura y del equipamiento en donde efectúan la elaboración de los alimentos, así como las mantenciones que requieren y el nivel de riesgo que implican.

**Acción 6.8:** Realizar un inventario de los equipos en el cual se especifique su uso, año de adquisición, capacidad y estado.

Indicador de desempeño: Inventario actualizado y archivado.  
Plazo: mes 6

**Acción 6.9:** Diseñar e implementar un programa de mantención preventiva, que incluya equipos e infraestructura. Este programa además incluirá un informe actualizado de las condiciones operativas de los equipos, y los riesgos que se derivan de las condiciones descritas.

Indicador de desempeño: Programa de mantención preventiva y registro de mantenciones.  
Plazo: mes 8

## **7. PATRIMONIO NATURAL**

**Acción 7.1:** Las Instituciones firmantes de esta Acuerdo, establecerán una Comisión de trabajo integrada por Municipalidad Torres del Payne, Gobernación Provincial Ultima Esperanza, SERNATUR, CONAMA, SEREMI de Salud, Cámara de Turismo de Torres del Payne y CONAF, coordinada por esta última, que desarrolle y promueva un código de conducta de turismo en exterior, que incluya a lo menos:

- a) Diseño y mantención de señalética en parques o zonas protegidas
- b) Manejo de residuos sólidos en parques o zonas protegidas
- c) Guía de conductas básicas para el turista (uso de senderos, protección de la flora y fauna, otros, etc.)

Indicador de desempeño: Guía de conducta elaborada y propuesta de promoción diseñada.  
Plazo: 12 meses

## **SEPTIMO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y ACCIONES DEL ACUERDO**

El sistema de seguimiento y control contempla las siguientes etapas:

### **1. Diagnóstico de la instalación**

A partir de la fecha de término del periodo de adhesión del presente acuerdo, los comerciantes suscriptores deberán realizar una evaluación de cada instalación para precisar el estado inicial de cada una de éstas, respecto de las metas y acciones comprometidas. Sobre la base de dicha evaluación, cada instalación deberá establecer un plan de implementación que le permita cumplir las metas y acciones, en los plazos establecidos en el Acuerdo.

Los diagnósticos deben ser realizados de acuerdo al procedimiento técnico y formato preestablecido en formulario de Seguimiento y Control, Anexo N° del presente documento.

Una vez realizada la evaluación de la situación inicial de la instalación, las empresas deberán enviarlo a la Cámara de Turismo de Torres del Payne dentro de los dos (2) meses siguientes, contados desde el término del periodo de adhesión, la que mantendrá un registro estandarizado de dicha información. La Corporación entregará al CPL esta información, en formato digital, en el mes tres. Los registros se deben llevar en archivos digitales para hacer más fácil su manejo y distribución.

### **2. Seguimiento y control del avance en la implementación del Acuerdo**

El seguimiento y control debe ser realizado para cada instalación a través de auditorias con personal propio o contratado para tal efecto, que den cuenta del estado de avance de metas y acciones establecidas en el APL.

Las instalaciones comercializadoras de leña deberán realizar un informe de auditoria de seguimiento y control en el mes seis (7) y diez (14), contados desde el término del período de adhesión del APL.

Los informes de auditoria deben contener a lo menos los requisitos establecidos en la NCh2807.Of2009 en la sub-cláusula 5.2 y ser enviados a la Cámara de Turismo de Torres del Payne, para que ésta elabore el informe consolidado correspondiente.

El informe consolidado deberá ser enviado por la Cámara de Turismo de Torres del Payne al CPL en el mes siete (8) y once (15) contado desde el término del período de adhesión al APL, conjuntamente con los informes de cada instalación y empresa, para verificar que

cumplen con todos los requisitos formales establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego distribuirlos a los organismos públicos correspondientes.

Ésta fase de seguimiento y control será monitoreada por el Comité Coordinador del Acuerdo, conforme a la NCh2797 Of2009.

### **3. Evaluación Final de Cumplimiento**

Transcurrido el plazo establecido en el Acuerdo para dar cumplimiento a las metas y acciones, se procederá a realizar la evaluación final de los resultados obtenidos, a través de la auditoría correspondiente. Esta se realiza según los criterios y requisitos de la NCh2807.Of2009 y la debe realizar un auditor registrado cumpliendo los requerimientos establecidos en la NCh2825.Of2009.

Las empresas deberán remitir los resultados de las auditorías finales a la Cámara de Turismo de Torres del Payne, dos meses después de alcanzado el plazo de duración del Acuerdo, es decir, veinte meses (20), contado desde el término del periodo de adhesión del APL.

La Cámara elaborará un “Informe consolidado final” de todas las auditorías finales, el cual debe contener:

- Cumplimiento promedio por acción y por meta de cada instalación, cada empresa y del sector.
- Contener observaciones específicas y objetivas relacionadas con el proceso de auditoría.
- Información relativa a los costos y beneficios de la implementación del Acuerdo que entreguen las empresas.

La Cámara de Turismo de Torres del Payne remitirá dicho informe al CPL, quien verificará si cumple con los requisitos mínimos establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego remitirlos a los organismos públicos firmantes, para su validación. La Cámara entregará este informe al CPL al mes veintidós (22), contado desde la fecha de finalización del periodo de adhesión del APL.

### **4. Certificado de Cumplimiento del APL**

Finalizada la auditoría final de cumplimiento del Acuerdo, se emite un informe que señala el porcentaje de cumplimiento final alcanzado por la instalación. En caso de obtener un 100% de cumplimiento la empresa puede acceder al otorgamiento de un certificado de cumplimiento del APL.

Aquellas instalaciones que no hubieren obtenido el 100% en la evaluación final, pero que hayan alcanzado más de un 75%, podrán acceder a dicho certificado siempre y cuando corrijan los incumplimientos detectados, en el plazo propuesto por el auditor que hubiere realizado la evaluación y que cuente con la validación del CPL. Previa a la entrega del Certificado respectivo, el CPL solicitará un informe a los organismos públicos firmantes, respecto del cumplimiento satisfactorio de aquellas metas y acciones que se encuentren en el ámbito de su competencia. El ente fiscalizador puede realizar inspecciones o visitas para validar el informe, y tendrá un plazo de 90 días para entregar su evaluación.

El certificado es otorgado por el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL). El certificado dará cuenta en forma individual que la instalación cumplió con el 100% de las metas y acciones comprometidas en el presente Acuerdo.

Las empresas que hayan obtenido el Certificado de Cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia otorgado por el Consejo Nacional de Producción Limpia, podrán optar al uso del sello "Estrella Azul", que corresponde a una marca mixta registrada a nombre del Consejo Nacional de Producción Limpia, Registro N° 865723 del 09/11/2009. Para hacer uso del sello, las empresas deberán suscribir un contrato de licenciamiento de marca con el Consejo Nacional de Producción Limpia, redactado por este último, que contendrá los derechos y obligaciones a que estarán sujetos los usuarios del sello, las condiciones de su uso, y su duración.

## **5. Evaluación de Impactos del APL**

La Cámara de Turismo de Torres del Payne debe elaborar un informe con indicadores de impacto económico, ambiental y social, en relación con los objetivos y metas comprometidas y otras mejoras o información, que permitan cuantificar el grado de mejoramiento del sector obtenido con el APL una vez que éste haya finalizado, sobre la base de la información que entreguen al respecto los auditores acreditados, las empresas y los Órganos de la Administración del Estado, informe que debe ser remitido al CPL.

Las instalaciones adheridas al presente Acuerdo y los organismos públicos, deberán colaborar con los antecedentes necesarios para el buen desarrollo del informe.

El plazo de entrega del Estudio de Evaluación de Impacto es el mes veintidós (22).

## **6. Mantención del Cumplimiento del APL**

Una vez certificada una empresa y/o instalación en el cumplimiento del respectivo Acuerdo de Producción Limpia, éste tendrá una duración de tres años, no obstante que se deberán realizar supervisiones y re-evaluaciones anuales según se establece en NCh2807.Of2009.

## **OCTAVO: ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL SEGUIMIENTO, CONTROL EVALUACIÓN Y MANTENCIÓN POSTERIOR DEL ACUERDO**

### **1. Empresas Suscriptoras**

Responsabilidades:

- Suscribir el Acuerdo de Producción Limpia en los formularios de adhesión y entregárselo a la Cámara respectiva, la que deberá remitir copia al CPL.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas y acciones comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Designar al menos una persona, encargada de llevar el control de las metas y acciones que se están ejecutando.
- Realizar el diagnóstico cuando corresponda y entregar los resultados a la Cámara respectiva.
- Realizar las auditorías de seguimiento y control con personal propio o contratado al efecto y entregar los resultados a la Cámara respectiva.
- Realizar la auditoría final con un auditor registrado y entregar los resultados a la Cámara respectiva.
- Entregar como parte de la auditoría final información relativa a costos y beneficios de la implementación de las acciones comprometidas en el APL a la Cámara empresarial correspondiente, que permitan realizar una evaluación de impactos del conjunto de empresas suscriptoras del APL.

### **2. Cámara de Turismo de Torres del Paine**

Responsabilidades:

- Apoyar a las empresas que participan en el APL en las diferentes etapas de implementación del mismo.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo, a fin de alcanzar las metas y acciones comprometidas dentro de los plazos establecidos.
- Recibir y procesar la información de los resultados de las auditorías e informes.
- Elaborar los informes consolidados de seguimiento y control, en los plazos estipulados en el Acuerdo.
- Enviar la información consolidada al CPL para su distribución a los organismos públicos correspondientes, según lo establecido en el propio APL.
- Elaborar el informe consolidado final, según requisitos y formato establecido en el presente Acuerdo y en la NCh2807.Of 2009.
- Elaborar el informe de evaluación de impacto del APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

### **3. Los Organismos Públicos Participantes del APL**

Responsabilidades:

- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.
- Recibir, analizar, validar y almacenar la información agregada relativa a la implementación de las acciones que son de su competencia exclusiva, contenidas en el Acuerdo que entregue la Cámara empresarial respectiva, y orientar a las empresas al cumplimiento de las metas.
- Emitir un informe a solicitud del CPL, en un plazo de noventa (90) días, del cumplimiento de una instalación específica, respecto del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas relacionadas con las materias de su competencia.
- Ejercer su rol fiscalizador y considerar en la fiscalización los compromisos adquiridos en el Acuerdo de Producción Limpia.
- Apoyar el monitoreo, evaluación y verificación el cumplimiento de las acciones y metas comprometidas en el acuerdo, a través de la designación de un responsable al interior del servicio.
- Difundir el APL al interior de su servicio.

### **4. Consejo Nacional de Producción Limpia**

Responsabilidades:

- Coordinar el Comité Coordinador del Acuerdo
- Fomentar el cumplimiento del Acuerdo.
- Cumplir los compromisos que se hayan declarado en el Acuerdo
- Coordinar el flujo de información entre la Cámara Empresarial y los organismos públicos participantes del APL para los fines correspondientes
- Otorgar el certificado de cumplimiento del APL

### **NOVENO: COMITÉ COORDINADOR DEL ACUERDO**

El Comité Coordinador del Acuerdo es el encargado de monitorear el avance en la implementación del Acuerdo y solucionar los problemas y diferencias que surjan durante su desarrollo. Tiene además competencia para establecer las medidas aplicables en los casos de incumplimiento respecto de aquellas metas y acciones que no se encuentren

normadas.

En el caso de surgir controversias relativas a la interpretación, implementación o grado de cumplimiento del Acuerdo, y que no se hubiere resuelto por otras vías, las partes deben recurrir al Comité Coordinador del Acuerdo. Las decisiones que adoptará este Comité serán por consenso y estará formado por un representante de la Cámara de Turismo de Torres del Payne, por un representante de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver y un representante del Consejo Nacional de Producción Limpia.

## **DÉCIMO: DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y ACCESO A FINANCIAMIENTO**

### **1. Difusión y promoción**

Los establecimientos suscriptores que hayan cumplido con los compromisos establecidos y hayan sido certificadas, podrán utilizar el acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus productos y servicios.

Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

### **2. Acceso a financiamiento**

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL) y la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), se comprometen en los siguientes términos:

#### **CPL**

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera el instrumento Fondo de Promoción de PL, a través de sus Líneas 1, 2, 3 y 4, que tienen como objetivo apoyar a las empresas, a través de las asociaciones gremiales, en diversas actividades ligadas a la producción limpia y a los APL, como en la implementación, evaluación, formación de conocimientos y competencias, misiones público-privadas y difusión de resultados.

#### **CORFO**

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera los instrumentos dirigidos a fomentar la asociatividad, la contratación de asistencia técnica, la

innovación y transferencia tecnológica, así como las líneas de crédito que CORFO intermedia a través de la banca.

Hacer expedita la tramitación técnica y administrativa de los instrumentos de fomento, para agilizar la asignación de recursos.

Los instrumentos de fomento disponibles son:

- Fomento a la Calidad APL (FOCAL APL)
- Fondo de Asistencia Técnica en Producción Limpia (FAT PL)
- Programa de Preinversión en Medio Ambiente
- Proyectos Asociativos de Fomento (PROFO)
- Programa de Preinversión en Eficiencia Energética
- Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP)

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del acuerdo.

## **INNOVA CHILE**

Orientar y apoyar la participación de las empresas suscriptoras del APL en el uso de los instrumentos de innovación y transferencia tecnológica disponibles.

Los instrumentos disponibles son:

- Programas de Difusión y Transferencia Tecnológica.
- Innovación Empresarial

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del Acuerdo.

## **DÉCIMOPRIMERO: SANCIONES**

Las sanciones por incumplimiento de los contenidos del acuerdo que se procede a detallar son complementarias entre ellas, y consisten en:

- La Cámara parte del acuerdo, establecerá sanciones a las empresas asociadas, en función de lo que señalen los estatutos de la organización. Estas pueden ir desde amonestación, multa, hasta expulsión de la Cámara dependiendo de la gravedad.
- En caso que el acuerdo tenga asociado instrumentos de fomento del Estado, el incumplimiento de los contenidos del mismo, hará aplicable las sanciones establecidas en el contrato del instrumento de fomento respectivo.

- Una componente del seguimiento y control de los acuerdos es la publicación de los resultados del mismo. En tal sentido, el CPL podrá publicar en su página web u otro medio, la nómina de instalaciones que cumplen el Acuerdo y las que no lo cumplen.

## **DECIMOSEGUNDO: ADHESIÓN AL ACUERDO**

Las empresas tendrán un plazo de dos (2) meses para adherir al Acuerdo, contados desde la fecha de la total tramitación del acto administrativo del Consejo Nacional de Producción Limpia, que lo apruebe.

La adhesión se producirá mediante trámite de ingreso por Oficina de Partes del Consejo Nacional de Producción Limpia del formulario institucional predispuesto y en que constará la voluntad de la empresa, lo que podrá certificarse.

## **DÉCIMOTERCERO: PLAZO**

El plazo total de cumplimiento del presente Acuerdo es de dieciocho meses (18), contados desde que finalice el período preliminar de adhesión al mismo. Sin perjuicio de lo anterior, cada una de las acciones establecidas en el presente Acuerdo debe ser cumplida en el plazo específico fijada para cada una de ellas.

En consecuencia, el plazo para la implementación y cumplimiento de las metas y acciones comprometidas comenzará a contarse una vez transcurrido el lapso preliminar de adhesión del Acuerdo, por lo que el plazo total del APL –para efectos de ambos términos– es de veinte (20) de meses

Ello, sin perjuicio de los términos contemplados para las fases de seguimiento y control del Acuerdo de Producción Limpia, según cláusula SEPTIMO

## **DÉCIMOCUARTO: PERSONERIAS**

Las personerías con que comparecen:

**LILIANA KUSANOVIC MARUSIC**, Intendenta, Región de Magallanes y Antártica Chilena, consta en el Decreto Supremo N° 256 de 11 de marzo de 2010 , del Ministerio del Interior; **HERNAN CHEYRE VALENZUELA**, Vicepresidente Ejecutivo de la Corporación de Fomento de la Producción, para representar a la Corporación de Fomento de la

producción, consta en Decreto Supremo N° 120 del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, de fecha 11 de marzo de 2010; **ANAHI CARDENAS RODRIGUEZ.**, Alcaldesa, Ilustre Municipalidad de Torres del Payne; **PABLO IHNEN PERVAN.**, Secretario Regional Ministerial de Economía, Fomento y Turismo de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, su representación consta en el decreto N° 140 de 31 de marzo de 2010 del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo; **MARIA ISABEL IDUYA LANDA.**; Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, su representación consta en el decreto N° 38 de 18 de marzo de 2010 del Ministerio de Salud; **ANDREA TÉLLEZ RUBINA**, Directora Regional, Servicio Nacional de Turismo de la Región de Magallanes y Antártica Chilena, su representación consta en la resolución N° 114 de fecha 9 de julio de 2010 del Servicio Nacional de Turismo; **RICARDO IRARRÁZABAL SÁNCHEZ**, Subsecretario de Medio Ambiente, su representación consta en el decreto de nombramiento 0001 del 27 de julio de 2010, La personería de don **JOSE ADOLFO FERNÁNDEZ DÜBROCK** para representar a la Corporación Nacional Forestal consta de Resolución N° 215, de 03 de mayo de 2010, reducida a Escritura Pública el 06 de mayo 2010 ante Notario Público, don Juan Ricardo San Martín Urrejola, titular de la Cuadragésima Tercera Notaria de Santiago, anotada en el repertorio N° 11.082-2010; **CRISTÓBAL UNDURRAGA VERGARA**, Director Ejecutivo de INNOVA Chile, en su representación, consta en la Resolución (A) N° 155, de 2010, de la Vicepresidencia Ejecutiva de la Corporación de Fomento de la Producción; y **RAFAEL LORENZINI PACI**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Producción Limpia, su representación consta en la Resolución Exenta N°36 de la Corporación de Fomento de la Producción de fecha 12 de enero de 2001, en relación con el acuerdo N° 02-2001 de Consejo de CORFO; y por la otra, **JUAN CARLOS MILLANAO CARES**, Presidente de la Cámara de Turismo de Torres del Paine

#### **DÉCIMOQUINTO: EJEMPLARES**

Se extiende el presente ACUERDO en tres (3) ejemplares

#### **DECIMOSEXTO: FIRMANTES**

**Anahi Cárdenas Rodríguez**  
Alcaldesa de la Ilustre Municipalidad  
de Torres del Payne

**Liliana Kusanović Marusic**  
Intendente de la Región de  
Magallanes y Antártica Chilena

**Ricardo Irrazábal Sánchez**  
Subsecretario del Ministerio de Medio  
Ambiente

**Hernán Cheyre Valenzuela**  
Vicepresidente Ejecutivo de la  
Corporación de Fomento de la  
Producción

**María Isabel Iduya Landa**  
Secretaría Ministerial de Salud  
Región de Magallanes y Antártica  
Chilena

**Pablo Inhen Pervan**  
Secretario Ministerial de Economía  
Fomento y Turismo Región de  
Magallanes y Antártica Chilena

**Andrea Téllez Rubina**  
Directora Regional del Servicio  
Nacional de Turismo en Magallanes y  
Antártica Chilena

**José Fernández Dubroc**  
Director Regional de la Corporación  
Nacional Forestal en Magallanes y  
Antártica Chilena

**Juan Carlos Millanao Cares**  
Presidente de la Cámara de Turismo  
de Torres de Paine

**Cristóbal Undurraga Vergara**  
Director Ejecutivo  
INNOVA CHILE

**Rafael Lorenzini Paci**  
Director Ejecutivo  
Consejo Nacional de Producción  
Limpia



**ANEXO N°1- A**  
**GUÍA DE AUTOEVALUACIÓN PARA INSTALACIONES EN DONDE SE**  
**ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS**  
**(RESTAURANTES, CASINO Y SIMILARES)**

**ANTECEDENTES GENERALES**

NOMBRE INSTALACIÓN	
RUBRO	
DIRECCIÓN	
COMUNA	
TELÉFONO	
REPRESENTANTE LEGAL	
TELÉFONO	
EMAIL	
RESOLUCIONES SANITARIAS	
INSTALACIÓN	Nº

**EVALUACIÓN DE ASPECTOS NORMATIVOS**

	SI	NO	N/C
SI LOS COMEDORES O LOS ESTABLECIMIENTOS CUMPLEN CON LA LEY DE TABACO N° 20.105/06 DEL MINISTERIO DE SALUD	x		
LA INSTALACION CUENTA CON LA O LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS CORRESPONDIENTES A LOS FINES QUE DESARROLLA. (ART. 6 D.S. 977/96)	x		
LOCAL SE ENCUENTRA ALEJADO DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTOS A INUNDACIONES (ART. 22 D.S. 977/96)	x		
VÍAS DE ACCESO Y ZONAS DE CIRCULACIÓN, AL INTERIOR O INMEDIACIONES DEL ESTABLECIMIENTO SON DE SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA A FIN DE CONTROLAR EL POLVO AMBIENTAL (ART. 23 D.S.977/96)	x		
SE MANTIENE ABUNDANTE ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CALIDAD POTABLE A PRESION Y TEMPERATURA CONVENIENTE ( ART. 13 D.S. 594/99 Y ART. 27 D.S. 977/96)	x		
EL AGUA POTABLE DEBERÁ CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL BACTERIOLÓGICO (ART. N° 18, DECRETO N° 735/1969).	x		
DEBERÁ POSEER UN SISTEMA DE DESINFECCIÓN QUE PERMITA MANTENER EN TODO MOMENTO UN NIVEL DE CLORO LIBRE RESIDUAL ENTRE 0,2 2,0 mg/l (ART. N° 10, DECRETO 735/69).	x		
DEBERÁ POSEER REGISTROS PERIODICOS DE LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS DEL AFLUENTE DE SUS PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS SERVIDAS QUE DESCARGAN A UN CURSO O MASA DE AGUA (DECRETO 90/2000)	x		
SE MANTIENE UN SISTEMA EFICAZ DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES Y EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO (ART. 31 D.S. 977/96)	x		
SE MANTIENEN SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL ILUMINADOS, VENTILADOS Y SIN CONECCION A LA ZONA DE ELABORACION (ART. 32 D.S.977/96)	x		
CUENTA CON LAVAMANOS CON AGUA FRIA Y CALIENTE EN SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL (ART. 32 D.S. 977/96)	x		

SE MANTIENE EN TODO MOMENTO JABON Y MEDIO HIGIENICO DE SECADO DE MANOS EN SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL (ART. 32 D.S. 977/96)	x		
CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL SEPARADOS POR SEXO (ART. 22 D.S. 594/99)	x		
CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL A NO MAS DE 75 METROS DE DISTANCIA DEL AREA DE TRABAJO (ART. 25 D.S. 594/99)	x		
DISPONE DE UN RECINTO DE VESTIDORES SEPARADO POR SEXO PROVISTO CON CASILLEROS GUARDARROPAS, EN BUENAS CONDICIONES, VENTILADOS Y EN NUMERO IGUAL AL TOTAL DE TRABAJADORES (ART. 27 D.S. 594/99)	x		
CUMPLE CON LA DISTANCIA MAXIMA DE UBICACIÓN DE EXTINTORES LA QUE ESTARA DADA POR EL POTENCIAL DE EXTINCIÓN Y LA SUPERFICIE DE CUBRIMIENTO ( ART. 46 D.S. 594/99)	x		
LOS PISOS Y SUS REVESTIMIENTOS DE LOS LOCAL SON SÓLIDOS, NO RESBALADIZOS Y FACILES DE LIMPIAR. (ART.5 D.S. 594/99)	x		
LAS PAREDES INTERIORES, CIELOS RASOS, PUERTAS, VENTANAS Y ELEMENTOS ESTRUCTURALES, SE MANTIENEN EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN Y PINTADOS EN EL CASO QUE LA ACTIVIDAD LO REQUIERA (ART. 6 D.S. 594/99)	x		
SE MANTIENEN LOS PASILLOS Y PISOS LIBRES DE TODO OBSTÁCULO PERMITIENDO EL DESPLAZAMIENTO FACIL Y SEGURO DE LOS TRABAJADORES (ART. 7 D.S. 594/99)	x		
EL LUGAR DE TRABAJO SE MANTIENE EN BUENAS CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA (ART. 11 D.S. 594/99)	x		
SE MANTIENE UNA VENTILACIÓN ADECUADA POR MEDIOS NATURALES O ARTIFICIALES (ART. 32 D.S. 594/99)	x		
CUENTA CON INSTALACIÓN INDEPENDIENTE A LAS AREA S DE ELABORACIÓN, DESTINADA AL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES (ART. 36 D.S. 594/99)	x		
SE MANTIENE LIMPIA Y LIBRE DE PLAGAS LOS RECEPTÁCULOS Y ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DESECHOS ( ART. 40 D.S.977/96)	x		
SE MANTIENE UN PROGRAMA EFICAZ Y CONTINUO DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS DE LA INSTALACION Y SU ENTORNO (ART. 47 D.S. 977/96)	x		
DE EXISTIR PLAGA, ESTA SE CONTROLA CON EMPRESAS AUTORIZADAS PARA TALES EFECTOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE (ART. 48 D.S. 977/96)	x		
SI SE MANTIENEN, ALMACENAN O EXHIBEN ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS QUE PRESICEN DE FRIO PARA SU CONSERVACIÓN, CUENTAN CON REFRIGERADORES, VITRINAS REFRIGERADAS O CAMARAS FRIGORIFICAS SEGÚN CORRESPONDAN Y ESTAN PROVISTOS DE DISPOSITIVO PARA EL REGISTRO DE TEMPERATURA (ART. 37 D.S. 977/96)	x		
LAS INSTALACIONES ELECTRICAS Y DE GAS ESTAN CONSTRUIDAS, INSTALADAS, PROTEGIDAS Y MANTENIDAS DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE (ART. 39 D.S. 594/99)	x		
LOS RECINTOS DE MANTIENEN PERMANENTEMENTE LIMPIOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS SANITARIOS DE ASEO E HIGIENIZACIÓN ADECUADOS A DICHO PROPOSITO. (ART. Nº 2, DECRETO 35/2005).	x		
POSEE CARTELES Y OTROS MEDIOS APROPIADOS PARA DIFUNDIR AL PÚBLICO RESPECTO DE LA CORRECTA UTILIZACIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS. (ART. Nº 3, DECRETO 35/2005).	x		
EL PERSONAL ENCARGADO DEL ASEO ESTÁ PROVISTO DE MANUALES DESTINADOS A PRACTICAR LA HIGIENIZACIÓN CORRECTA DE ESTOS RECINTOS (ART. Nº 3, DECRETO 35/2005).	x		
TODAS LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, PROVIENEN DE ESTABLECIMIENTOS DEBIDAMENTE AUTORIZADOS (ART. Nº 74 b. DECRETO Nº 977/96)	x		

LOS BAÑOS DEL PÚBLICO Y DEL PERSONAL CUENTAN CON DISPOSITIVOS PARA PROVEER DE JABÓN LÍQUIDO PARA EL ASEO DE MANOS, MEDIOS HIGIÉNICOS DESECHABLES PARA SU SECADO, TALES COMO TOALLAS DE PAPEL DE UN SOLO USO O MECANISMOS DE AIRE CALIENTE, ADEMÁS DE PAPEL HIGIÉNICO PARA SU USO EN CADA UNO DE LOS EXCUSADOS. (ART. 1º DECRETO Nº 35/2005).	x		
PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN EL LOCAL, CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL USO DEL PÚBLICO, SEPARADO POR SEXO. (SE EXCEPTUA DE ESTA OBLIGACION LOS LOCALES "AL PASO", LOS CUALES SOLO EXPENDERAN COMIDA LISTA PARA LLEVAR Y/O ATENDERAN PÚBLICO EN LA BARRA) (ART. 73 D.S. 977/96)	x		
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## II- CONDICIONES DE MANTENCION DE LOS ALIMENTOS

	SI	NO	N/C
LOS ALIMENTOS ENVASADOS, NACIONALES O IMPORTADOS CUENTAN CON LA ROTULACION REGLAMENTARIA (ART. 107, 108,109 D.S. 977/96)	x		
LAS COMIDAS O PLATOS PREPARADOS QUE SE EXPENDEN CALIENTES SE MANTIENEN A UNA TEMPERATURA UNIFORME Y PERMANENTE DE 65°C (ART. 466 D.S. 977/96)	x		
LAS COMIDAS O PLATOS PREPARADOS QUE SE EXPENDAN FRIOS SE MANTIENEN A TEMPERATURA MAXIMA DE 5°C (ART. 466 D.S.977/96)	x		
LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE MANTIENEN EN VITRINAS CONGELADORAS O CONSERVADORA DESTINADAS A ESE FIN, MANTENIENDO LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO A -18°C , TOLERANDOSE POR PERIODOS BREVES UN AUMENTO NO SUPERIOR A LOS -12°C ,Y PROVISTAS DE TERMÓMETRO PARA EL REGISTRO.	x		x
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

**III.- CONDICIONES DE LOS MANIPULADORES**

	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/C</b>
LOS MANIPULADORES RECIBEN UNA CAPACITACION ADECUADA Y CONTINUA EN MATERIA DE MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS E HIGIENE PERSONAL (ART. 52 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS NO RECIBE PAGOS, RECIBIENDO O ENTREGANDO DINERO. (ART. 54 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS NO REALIZA TAREAS QUE PUEDAN CONTAMINAR SUS MANOS Y ROPAS DE TRABAJO (ART. 54 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS SE LAVA Y CEPILLA SIEMPRE LAS MANOS ANTES DE INICIAR EL TRABAJO, DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS HIGIENICOS, DESPUES DE MANIPULAR MATERIAL CONTAMINADO Y TODAS LAS VECES QUE SEA NECESARIO (ART, 55 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
LOS MANIPULADORES MANTIENEN UNA ESMERADA LIMPIEZA PERSONAL, NO USAN OBJETOS DE ADORNOS EN SUS MANOS CUANDO MANIPULEN ALIMENTOS Y MANTINEN LAS UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN BARNIZ (ART. 56 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS MIENTRAS REALIZAN SUS FUNCIONES LLEVAN ROPA PROTECTORA , TAL COMO COFIA O GORRO QUE CUBRA LA TOTALIDAD DEL CABELLO Y DELANTAL. (ART. 56 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
SI EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS USA GUANTES, ESTOS SE MANTIENEN EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE (ART. 58 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO REALIZAN PRACTICAS QUE PUEDAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS, COMO COMER, FUMAR, MASTICAR CHICLE, O OTRAS PRACTICAS ANTIHIGIENICAS, TALES COMO ESCUPIR. (ART. 57 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
EL PERSONAL DE ASEO SE ENCUENTRAN CAPACITADOS EN TECNICAS DE LIMPIEZA (ART. 41 D.S. 977/96)	<b>x</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

**IV.- CONDICIONES DE LA ELABORACION DE ALIMENTOS**

	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/C</b>
LAS ZONAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS CUENTAN CON LAS AREAS DE RECEPCION, SELECCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS; PREPARACION; ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO (ART. 24 D.S. 977/96)	x		
EL FLUJO DEL PERSONAL, VEHICULOS Y DE MATERIAS PRIMAS EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, ES ORDENADO Y CONOCIDOS POR TODOS LOS QUE PARTICIPAN EN LA ELABORACION, A FIN DE EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA (ART. 63 D.S. 977/96)	x		
LOS PISOS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SON DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ANTIDESLIZANTES Y ATOXICOS, NO PRESENTAN GRIETAS Y SON FACILES DE LIMPIAR. (ART. 25 LETRA A) D.S. 977/96)	x		
LAS PAREDES EN LA ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS SON DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ATOXICOS Y COLOR CLARO. HASTA UNA ALTURA MINIMA DE 1,80 MTS. SON LISAS Y SIN GRIETAS, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR (ART. 25 LETRA B) D.S. 977/96)	x		
LOS CIELOS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO PERMITEN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, SON DE FACIL LIMPIEZA Y REDUCEN AL MINIMO LA CONDENSACIÓN DE AGUA DE VAPOR Y LA FORMACION DE MOHOS (ART. 25 LETRA C) D.S. 977/96)	x		
LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO PERMITEN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y LAS QUE SE ABREN ESTAN PROVISTAS DE PROTECCION CONTRA VECTORES (ART.25 LETRA D) D.S. 977/96)	x		
LAS PUERTAS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SON DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y CUANDO PROCEDE ESTAS DEBEN CONTAR CON CIERRE AUTOMATICO (ART. 25 LETRA E) D.S. 977/96)	x		
LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPAS Y ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS ELEVADOS QUE SE ENCUENTRAN EN LAS ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTAN CONSTRUIDAS DE TAL FORMA QUE NO LOS CONTAMINEN (ART. 25 LETRA F) Y G) D.S. 977/96)	x		
LAS ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTA SEPARADA DE LOS RECINTOS DESTINADOS ALOJAMIENTOS, SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS Y ACOPIO DE DESECHOS (ART. 27 D.S. 977/96)	x		
LA ZONA DE ELABORACION CUENTA CON LAVAMANOS PROVISTO DE JABON Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSE LAS MANOS (ART. 33 D.S. 977/96)	x		
LAS LAMPARAS SUSPENDIDAS SOBRE MATERIAL ALIMENTARIO EN CUALQUIER FASE DE PRODUCCION SON DE FACIL LIMPIEZA Y ESTAN PROTEGIDAS EN CASO DE ROTURA (ART. 34 D.S. 977/96)	x		
LOS EQUIPOS, SUPERFICIES DE TRABAJOS Y UTENSILIOS SE MANTIENEN EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA (ART. 72 D.S. 977/96)	x		
LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SE MANTIENEN DEBIDAMENTE PROTEGIDOS EN ESTANTES, VITRINAS U OTROS. (ART. 42 D.S. 977/96)	x		
EN LAS ZONAS DE PRODUCCION, ELABORACION, TRANSFORMACION, ENVASE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO SE MANTIENEN SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD (ART. 50 D.S. 977/96)	x		
EN LA ELABORACION SE UTILIZAN MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN (ART. 61 D.S. 977/96)	x		
EN LAS SALAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS NO EXISTE PRESENCIA DE ANIMALES ( ART. 46 D.S. 977/96)	x		
<b>TOTAL</b>	16	0	0
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	100	0	

**V.- ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS**

	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/C</b>
CUENTA CON SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO	x		
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BMP)	x		
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE PROCEDIMIENTO OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (SOP)	x		
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACION ESTANDARIZADO (SSOP)	x		
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE HACCP	x		
REALIZA CONTROL DE LABORATORIO DE LOS PROCESOS	x		
REALIZA CONTROL DE PROVEEDORES EXTERNOS	x		
CUENTA CON REGLAMENTO INTERNO	x		
CUENTA CON COMITÉ PARITARIO (MAYOR A 25 TRABAJADORES)	x		
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	

TOTAL DE CUMPLIMIENTO INSTALACIÓN	65
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100

## ANEXO N° 1- B

### GUÍA DE AUTOEVALUACIÓN PARA HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

( BASADA EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, D.S. 977/96 Y  
EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS  
Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO D.S. 594/99)

SIN PERJUICIO DE QUE LAS INSTALACIONES DE ALIMENTOS DEBEN DAR CUMPLIMIENTO A TODA AQUELLA  
NORMATIVA SANITARIA RELACIONADA CON LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLAN, LA SIGUIENTE GUIA DA CUENTA  
DE AL MENOS LAS CONDICIONES SANITARIAS BASICAS QUE SE DEBEN MANTENER.

<b>INSTRUCCIONES</b>
<i>Las celdas se deben completar sólo con X</i>
<i>Para desproteger las celdas se escribir la clave apl</i>

#### I. Antecedentes generales

Nombre de instalación	
Dirección	
Comuna	
Región	
Teléfono	
Fax	
Nombre de representante legal	
Rut	
Dirección comercial	
Teléfono	
Fax	
Email	

#### Evaluación normativa

Condiciones de higiene	SI	NO	N/C
Si el establecimiento cuenta con la o las autorizaciones sanitarias correspondientes a los fines que desarrolla	<b>X</b>		
Estar ubicados a no menos de 500 mts. de focos de contaminación ambiental, entendiéndose por tales aquellos como: basurales, caballerizas, industrias que produzcan gases o ruidos molestos, descargas de aguas servidas, etc.	<b>X</b>		
El establecimiento debe mantenerse en óptimas condiciones de limpieza, debe hacerse aseo una vez al día como mínimo.	<b>X</b>		
El establecimiento cuenta con servicios higiénicos independientes para ambos sexos en las áreas de recepción?	<b>X</b>		
El personal que labora en estos establecimientos cuenta con servicios higiénicos independientes?	<b>X</b>		

Los artefactos sanitarios deberán estar en perfecto estado de limpieza y funcionamiento, con el objeto de prevenir todo peligro para la salud de los usuarios, así como para evitar que se produzcan malos olores.	<b>X</b>		
Cuenta botiquín de primeros auxilios	<b>X</b>		
Posee un programa de control de plagas (desratización y desinsectación)	<b>X</b>		
<b>Abastecimiento de agua potable</b>	<b>X</b>		
Cuenta con agua potable proveniente de fuente autorizada	<b>X</b>		
El agua potable que deberán contar con un sistema de control bacteriológico. (Art. N° 18, Decreto N° 735/1969)	<b>X</b>		
Deberá poseer un sistema de desinfección que permita mantener en todo momento un nivel de cloro libre residual entre 0,2 y 2,0 mg/l (Art. N° 10, Decreto N° 735/69).	<b>X</b>		
<b>Eliminación de aguas servidas</b>			
Cuenta con sistema de eliminación de aguas servidas autorizado	<b>X</b>		
Las redes interiores de alcantarillado no deberán presentar filtraciones.	<b>X</b>		
Deberá poseer registros periódicos de los resultados de análisis del afluente de sus Plantas de Tratamiento de aguas servidas que descargan a un curso o masa de agua. (Decreto 90/2000).	<b>X</b>		
<b>Manejo de residuos sólidos</b>			
El recinto cuenta con un lugar especial para el acopio transitorio de la basura?	<b>X</b>		
Este recinto cuenta con piso y zócalos impermeables, de color claro y en buen estado. Además, posee desagüe de piso, llave de agua, iluminación adecuada y es de capacidad suficiente	<b>X</b>		
El recinto cuenta con Recolección Municipal?	<b>X</b>		
Cuenta con servicio de recolección particular?	<b>X</b>		
Si es recolección particular cuenta con autorización sanitaria?	<b>X</b>		
Cada habitación deberá tener iluminación natural mediante superficies vidriadas, las que deberán tener como mínimo un octavo de la superficie de la planta.	<b>X</b>		
Los pasillos y otras dependencias deberán contar con iluminación natural o artificial, que permita la circulación de las personas sin peligro y efectuar y mantener una adecuada limpieza y orden.	<b>X</b>		
Todas las dependencias deberán estar convenientemente ventiladas, las ventanas deberán abrir como mínimo en el 50 % de su superficie; si la ventilación conseguida de esta manera no fuera suficiente, deberá ser suplementada por extracción o entrega mecánica de aire exterior.	<b>X</b>		
<b>Condiciones de seguridad</b>			

Deberá contar con un extintor de incendios por cada 100 m2 del establecimiento o fracción con un mínimo de 2 extintores, que se colocarán en los lugares de mayor riesgo y en sitios de fácil acceso, deberán mantenerse operativos y libres de toda obstrucción que impida o dificulte su utilización.	<b>X</b>		
El personal del establecimiento deberá estar instruido sobre el funcionamiento de los extintores	<b>X</b>		
Estos deberán revisarse por lo menos una vez al año y ser recargados.	<b>X</b>		
Las puertas de escape deberán abrirse hacia afuera, estar libres de obstáculos que impidan su utilización en caso de catástrofe.	<b>X</b>		
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	





**ANEXO N°4**  
**CLASIFICACIÓN, CUANTIFICACIÓN Y DESTINO DE LOS RESIDUOS**

RESIDUO	Unidad	Mes												Total	Destino
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Basura Domestica	Kilos														
Botellas Plásticas	m3														
Vidrios	m3														
Baterías	nº														
Envases Barniz y Pintura	nº														
Escombros	m3														
Otro (especificar)															

**ALTERNATIVAS DE DESTINO:** Autoconsumo (Reuso); Entrega a terceros; Entrega a puntos de acopio; Entrega a empresas recicladoras, relleno sanitario, vertedero, otro, especificar.



## **ANEXO N° PAUTA PARA LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS**

Los equipos de congelación deben mantener una temperatura de -18°C o menos. Al hacer uso de la congelación, debemos tener en cuenta los siguientes puntos:

1. Los alimentos congelados deben seguir la regla: "Primero en entrar, primero en salir".
2. Es conveniente que los alimentos almacenados en un congelador se envuelvan en materiales a prueba de humedad (Ej.: Aluminio) y se marquen con la fecha y tipo de alimento.
3. No se debe almacenar en el congelador un alimento encima de otro, ya que se impide la circulación del aire frío, retardando la congelación, haciéndola menos eficiente. Por lo tanto, se deben usarlos entrepaños que dejen un espacio para la circulación del aire frío.
4. Los productos congelados sólo deben retirarse en las cantidades que tendrán uso inmediato, puesto que cada deshielo aumenta el daño y no se puede corregir con una nueva congelación.
5. Si son alimentos que ya viene congelados, no se debe cortar la "Cadena de Frío", es decir, hay que preocuparse que el proveedor transporta los alimentos congelados en vehículos frigoríficos adecuados, y al recibirlos introducirlos inmediatamente en los fríos.
6. Los alimentos congelados que presentan signos de descongelación, como la presencia de líquido en el cartón de empaque o grandes cristales de hielo en el alimento mismo deben rechazarse, puesto que la descongelación produce daños que no pueden corregirse con una nueva congelación.
7. De manera ideal, deben utilizarse congeladores separados para cada categoría de alimentos, de esta forma se evita que algunos alimentos absorban olores fuertes, como también se impide la contaminación cruzada. Las áreas a separar son para carnes, productos lácteos, frutas, verduras, pescados y mariscos. Cuando no es posible almacenar por separado, los alimentos listos para servirse deben colocarse arriba de los alimentos crudos.
8. Los congeladores se deben descongelar y limpiar periódicamente, en la medida que las condiciones lo permitan. Lo aconsejable es hacerlo mensualmente.

## ANEXO 7

### LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y RECINTOS DE TRABAJO

---

En este documento se señalan las etapas que deben seguirse en el lavado y desinfección de equipos, maquinarias y recinto de trabajo, así como también la importancia que ellos tienen en la protección y conservación de los alimentos y fundamentalmente en la protección de la salud del ser humano.

1. Lavado y Desinfección de Equipos: la palabra equipo comprende todos aquellos elementos usados en la elaboración y expendio de alimentos como por ej.: vajilla y utensilios de cocina en una Fuente de Soda o Restaurant, cuchillos y tablas de cortar carne en una Fábrica de Cecinas, recipientes y batidores en una Fábrica de helados o de pasteles, cuchillos en una rotisería, mesones y armarios de todos los locales de alimentos. Todos estos equipos deben ser elegidos de material que no encierre riesgos para la salud por el elemento del cual están contruidos. La vajilla no debe estar con saltaduras porque aquellos lugares son difíciles de limpiar y por supuesto allí se ubican microbios que esperan encontrar alimentos para reproducirse y atacar; los mesones deben ser de cubiertas lavables, no porosas, inoxidable. El material más recomendable para los utensilio de cocina es el aluminio y el acero inoxidable, además deben tener bordes redondeados para facilitar una buena limpieza; la vajilla debe ser de loza.

#### Etapas para lavado y desinfección de equipos:

- a. Retirar todos los restos de alimentos de utensilios y vajillas mediante una escobilla adecuada (cerdas finas)
  - b. Sumergir los utensilios en abundante agua caliente con detergente
  - c. Con otra escobilla diferente a la primera eliminar toda la grasa y restos de alimentos.
  - d. Enjuagar con agua corriente tibia o fría todo el equipo que se está lavando.
  - e. Desinfección: que puede hacerse por agua caliente a más de 85°C por 10 minutos o por inmersión en agua fría con Hipoclorito de Sodio (vulgarmente Cloro) por 5 a 10 minutos (basta una cucharada soper por litro de agua).
  - f. Dejar secar por escurrimiento o por paño de cocina de un solo uso.
  - g. Guardar todos los elementos a cubierto de la contaminación ambiental y boca abajo para evitar que se deposite sobre ellos polvo, etc.
  - h. Lavar y desinfectar las escobillas utilizadas, dejar secar para usarlas nuevamente guardándolas a cubierto de contaminación ambiental.
- 
2. Lavado y Desinfección de maquinarias: Podemos definirla como las maquinas mecánicas o eléctricas que ayudan a la elaboración de alimentos por ej.: batidoras de crema, mezcladoras y revolvedoras de masas, congeladores de

helados, jugueras, refrigeradores, cortadoras de cecinas, etc. En este caso también es necesario insistir que las máquinas deben ser de material que no se oxide o entregue a algún material nocivo para el ser humano.

La segunda condición es que el diseño permita una limpieza profunda, no deben tener ángulos rectos o juntas estrechas que impidan la entrada a las escobillas de limpieza.

La última condición pero la más importante es que la maquinaria se totalmente desarmable para permitir una limpieza a fondo.

Las etapas de limpieza y desinfección son:

- a. Desarme total de toda la maquinaria en contacto con el alimento (se exceptúa por supuesto la parte mecánica o eléctrica que mueva a la máquina)
- b. Retiro de todos los restos de alimentos por una escobilla de cerdas finas.
- c. Lavado con agua caliente y detergentes y escobillas para eliminar todas las grasas y restos de alimentos.
- d. Enjuagar con agua corriente abundante.
- e. Desinfección con agua caliente (85°C) o con solución de Hipoclorito de Sodio.
- f. Dejar secar por escurrimiento.
- g. Lavar y desinfectar las escobillas utilizadas y guardarlas a cubierto de contaminación
- h. Guardar todas las partes de la maquinaria a cubierto de la contaminación

3. Lavado y Desinfección de los recintos destinados a la elaboración y expendio de alimentos: Los recintos destinados para estos efectos deben tener facilidades para el aseo y las más importantes son:

- a. Dimensiones adecuadas para limpiar todos los rincones y lugares entre las máquinas, mesones y elementos de trabajo.
- b. Buena iluminación para apreciar la limpieza o la suciedad.
- c. Buena ventilación para eliminar los vapores los olores provenientes de la elaboración.
- d. Pisos y zócalos deben ser lisos, lavables de color claro.
- e. Todas o la mayoría por lo menos de las maquinarias y mesones deben poder moverse para limpiar o permitir la limpieza sin moverlos.

- f. Las cubiertas de mesones o armarios deben ser lisas, de materiales lavables, inoxidable y no absorbentes.

Las etapas de limpieza y desinfección de pisos podemos dividirlos en:

- a. Limpieza de elementos grandes que deben recogerse con escobas y palas.
- b. Lavado con agua caliente y detergente mediante escobillones.
- c. Enjuagar con agua corriente, para esto el recinto debe tener resumiadero de aguas servidas en el piso (con declive suficiente).
- d. Pasar posteriormente por el piso una solución de Hipoclorito de Sodio más concentrada que la utilizada en la desinfección de maquinarias y equipos.
- e. Dejar secar a temperatura ambiente.
- f. Lavado y desinfección de escobillones, dejarlos secos y guardarlos a cubierto de la contaminación.

La limpieza y desinfección de maquinarias, equipo y pisos debe ser diaria ya que la suciedad de un día a otros se hace más difícil de eliminar y además si no se efectúa la limpieza una vez finalizada la labor diaria, al día siguiente se iniciará la faena con toda la suciedad del día anterior.

Otra cosa que es imprescindible recordar es que la desinfección no sirve sin previamente no se ha eliminado la suciedad porque los desinfectantes no actúan en superficies sucias.

Semanalmente, debe efectuarse en todo local de alimentos, una limpieza a: fuentes luminosas, campanas de absorción, refrigeradores, muros, interior de armarios y cielos, con mucha eficiencia y prolijidad.

Finalmente, podemos concluir que equipos, maquinarias y recintos de trabajo limpio entregan alimentos sanos que no encierran riesgo para la salud del ser humano, así como también contribuyen a prestigiar al local de alimentos que los produce, evitar pérdidas de alimentos por mala manipulación y contaminación y finalmente prestigiar al manipulador que allí labora.