

BUIN, 31 JUL 2020

**DECRETO ALCALDÍCIO N° 1549 VISTOS:** Las facultades que me otorgan los Arts. 5, 12 y 63 letra i) y letra j) de la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades de 1988 y sus modificaciones.

**CONSIDERANDO:** 1.- Que por Decreto Alcaldicio N° 2773 de fecha 23 de octubre de 2018, el Sr. Alcalde delega en el Administrador Municipal Sr. Juan Rodrigo Astudillo Araya, atribuciones y facultades Alcaldicias.

2.- El Convenio de Colaboración en Materias de Control Sanitario, suscrito con fecha 27 de marzo de 2019, entre la Secretaría Regional Ministerial de Salud Región Metropolitana y la Municipalidad de Buin.

3.- El Ordinario N° 58.985, de la Secretaría Regional Ministerial de Salud, a través de la cual remite la Resolución Exenta N° 0749/2019, que aprueba el "Convenio de Colaboración en Materias de Control Sanitario" suscrito con la Municipalidad de Buin. Se adjuntan dos copias en original del Convenio. (repcionado en Secretaría Municipal con fecha 30 de julio de 2020).

4.- La Instrucción del Administrador Municipal para decretar.

### DECRETO.

1.- Tómese Conocimiento de la Resolución Exenta N° 0749, de fecha 07 de junio de 2019, emitida por la Secretaría Regional Ministerial de Salud Región Metropolitana, que aprueba el "*Convenio de Colaboración en Materias de Control Sanitario*" suscrito con la Municipalidad de Buin; documento que forma parte integrante del presente decreto.

2.- Instrúyase a la Dirección de Medio Ambiente, Aseo y Ornato para que remita una copia del presente acto administrativo a la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana.

**ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.**



GERONIMO MARTINI GORMAZ  
SECRETARIO MUNICIPAL



JUAN ASTUDILLO ARAYA  
ADMINISTRADOR MUNICIPAL

Por Orden del Sr. Alcalde

JAA. GMG. mss.  
DISTRIBUCION:

- Control
- D.A.F.
- A. Jurídica
- DIMAAO
- Archivo SECMU

C:\Disco D\Mis Documentos\Marina\DECRETOS 2016-2020\Toma de conocimiento\MINSAL\Convenio Colaboración Materias de Control Sanitario\_2019.doc



## CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIAS DE CONTROL SANITARIO ENTRE LA SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD DE LA REGIÓN METROPOLITANA Y LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE BUIN

En Santiago de Chile, a 27 de Marzo de 2019, entre la Ilustre Municipalidad de **BUIN RUT N°** representada por su Alcalde don **MIGUEL LEONARDO ARAYA LOBOS**, cedula de identidad N° , ambos domiciliados en Avenida Carlos Condell N° 415 comuna de Buin, en adelante la “**MUNICIPALIDAD**”, y la **SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD DE LA REGIÓN METROPOLITANA**, representada por la Secretaria Regional Ministerial de Salud **ROSA OYARCE SUAZO**, cedula de identidad N° Tecnóloga Médico, ambos domiciliados en calle Padre Miguel de Olivares N° 1229, 2º piso, comuna y ciudad de Santiago, en adelante la “**SEREMI DE SALUD**” o “**AUTORIDAD SANITARIA REGIONAL**”, viene en convenir lo siguiente:

Considerando:

Que; es necesario implementar, reforzar y potenciar a nivel comunal las actividades de Salud, Control Sanitario Ambiental y Gestión de Trámites, en conformidad con la normativa vigente, estimándose fundamental la gestión colaborativa y orientadora que, a ese nivel, puede desarrollar la Municipalidad. Se entiende por actividades de Control Sanitario Ambiental las siguientes acciones; vigilancia, verificación, prevención, educación y formalización.

Que; la satisfacción de dicha necesidad resulta indispensable para afrontar con eficiencia y eficacia los problemas / trámites que aborda la Autoridad Sanitaria Regional y afectan a las diversas comunas de la Región Metropolitana.

Que; abordar en el ámbito comunal los problemas derivados del ambiente, control sanitario y gestión de trámites permitirá a la **SEREMI DE SALUD** el más eficiente y oportuno ejercicio de sus facultades, en cuanto Autoridad Sanitaria Regional, y a la Municipalidad, como Autoridad Local.

Que; abordar coordinadamente los problemas sanitarios entre las instituciones de la Administración del Estado favorece la optimización de la gestión Municipal, por un lado y de la Autoridad Sanitaria, por otro; mejorando la eficiencia de sus procesos y aumentando los niveles de satisfacción usuaria a nivel local y regional.

Que; conforme lo dispuesto en la letra b), del artículo 4, la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado fue

fijado por el D.F.L. N° 1, de 2006, del Ministerio del Interior y Seguridad Pública, Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo; se faculta a éstas para desarrollar, directamente o con otros órganos de la Administración del Estado, funciones relacionadas con la salud pública y la protección del medio ambiente.

Que; conforme se dispone en el segundo inciso, del artículo 5, de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases generales de la Administración del Estado, cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado fue aprobado por el D.F.L. N° 1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia; los órganos de la Administración del Estado deberán cumplir sus cometidos coordinadamente y propender a la unidad de acción, evitando la duplicación o interferencia de funciones.

Que; ya desde el año 1991, se han venido celebrando convenios de colaboración en materias de control sanitario ambiental para que sean ejecutados dentro de los límites comunales; sin perjuicio de las potestades legales, funciones y atribuciones que le competen a la Autoridad Sanitaria Regional.

En consecuencia, las partes declaran que:

**PRIMERO:** Mediante el presente instrumento, la **MUNICIPALIDAD** y la **SEREMI DE SALUD** acuerdan colaborar mutuamente en materias de interés relevantes en Salud, Control Sanitario Ambiental y Gestión de Trámites, para su ejecución dentro del límite comunal; sin perjuicio de las potestades, funciones y atribuciones que el ordenamiento jurídico ha entregado exclusiva y excluyentemente a la **SEREMI DE SALUD**, en su calidad de Autoridad Sanitaria Regional.

**SEGUNDO:** En concordancia con lo antes expresado, se entenderá, para los efectos de este convenio, por **"COLABORACIÓN EN MATERIAS DE SALUD, CONTROL SANITARIO AMBIENTAL Y GESTIÓN DE TRÁMITES"**, las acciones que realice cada una de las instituciones comparecientes, de acuerdo a lo que se indica a continuación:

1. La **MUNICIPALIDAD**, en el ámbito de la comuna, le corresponderán las siguientes tareas:
  - 1.1. Desarrollar, dentro de los límites comunales, de acuerdo a su realidad y recursos, todas o algunas de las acciones de colaboración que se deriven de las líneas temáticas definidas en el ANEXO "**Acciones Sanitarias en Convenio de Colaboración Municipal**", que se entiende forma parte de este convenio, para todos los efectos. El detalle de las referidas acciones, se establecerá, previo análisis y acuerdo, en Mesas de Trabajo que se conformarán al efecto, a petición de una o de ambas partes y con representantes de ambas instituciones.
  - 1.2. Orientar y facilitar; de acuerdo a los lineamientos de la **SEREMI DE SALUD**, a los interesados en la tramitación de peticiones y solicitudes, respecto de las actividades que sean competencia de esta **SEREMI DE SALUD**.

- 1.3. Propender a la homologación de fines / giros municipales con aquellos que utiliza la **SEREMI DE SALUD**, a fin de contribuir a la facilitación de la gestión y agilización de los trámites que se efectúan en ambas instituciones.
  - 1.4. Concurrir ante denuncias u otros requerimientos de la comunidad, procediendo a su verificación y evaluación técnica, remitiendo, si corresponde, los antecedentes a la **SEREMI DE SALUD**, para los fines que estime pertinentes.
  - 1.5. Colaborar en los Programas / Actividades que elabore la **SEREMI DE SALUD**, relacionadas a las materias del presente convenio; mejorando con ello los servicios municipales sanitarios entregados a la comunidad local y regional.
  - 1.6. Dictar, actualizar y/o, en su caso compatibilizar las respectivas ordenanzas municipales, que sean necesarias para el debido cumplimiento de las acciones sanitarias del presente convenio.
2. Las acciones a realizar por la **SEREMI DE SALUD**, en virtud de este convenio comprenderán:
  - 2.1. Dar curso y gestionar, oportunamente, los requerimientos municipales, en el ámbito sanitario, que ingresen a la **SEREMI DE SALUD** por los canales formales de coordinación establecidos y a través de las diversas plataformas disponibles según materias en convenio.
  - 2.2. Realizar acciones conjuntas o coordinadas en el territorio comunal, de acuerdo a necesidades emergentes de las partes, en las materias de Salud, Control Sanitario Ambiental y Gestión de Trámites en Convenio.
  - 2.3. Coordinar acciones sanitarias locales junto a la Municipalidad y otras municipalidades de la región, en actividades sanitario ambientales que excedan el territorio de una comuna y sean, por tanto, de interés regional.
  - 2.4. Mantener, a través de la Unidad de Coordinación Municipal de la **SEREMI DE SALUD**, un trabajo técnico profesional y de gestión con el equipo sanitario ambiental municipal y otras áreas municipales, necesarias para lograr continuidad, fluidez y eficiencia en las materias y funciones a cumplir.
  - 2.5. Convocar, sin perjuicio de lo señalado en el numeral 1.1 precedente, según planificación institucional y previa coordinación entre las partes, al equipo sanitario ambiental del municipio y otras áreas municipales competentes, a reuniones o a las constituciones de Mesas de Trabajo, sean de planificación, de coordinación, de evaluación y/o retroalimentación de las acciones realizadas o a realizar, en cumplimiento de este convenio, con el objeto de optimizar el trabajo conjunto y sus resultados. Lo anterior, es sin perjuicio de

aquellas reuniones adicionales que sean requeridas, según necesidades locales.

- 2.6. Colaborar con la **MUNICIPALIDAD**, en caso necesario y según estimación local, en la elaboración y/o actualización de las ordenanzas municipales, necesarias para el debido cumplimiento de las acciones sanitarias derivadas del presente Convenio de Colaboración Municipal.
- 2.7. Colaborar con la **MUNICIPALIDAD** en la homologación de fines – giros municipales con aquellos que utiliza la **SEREMI DE SALUD**, a fin de contribuir a la facilitación de la gestión y agilización de los trámites que se efectúen en ambas instituciones.

**TERCERO:** La **SEREMI DE SALUD**, para efectos de atender y administrar este Convenio de Colaboración, contara con una Unidad formal de Gestión y Coordinación del mismo; con el personal técnico, profesional y administrativo adecuado; con la debida dependencia administrativa.

**CUARTO:** La **SEREMI DE SALUD**, capacitará, sin costo para la **MUNICIPALIDAD**, a los profesionales y/o técnicos pertenecientes a los diversos Departamentos / Unidades municipales, según competencia, en las diversas áreas que comprende el presente convenio, en especial respecto de las materias abordadas en el ANEXO "**Acciones Sanitarias en Convenio de Colaboración Municipal**", en cuanto a los conceptos técnicos, jurídicos y sanitarios a implementar / operacionalizar en el territorio comunal o regional, según corresponda.

Por su parte, la **MUNICIPALIDAD** colaborará en dichas capacitaciones con la participación de sus profesionales, técnicos y personal, pertenecientes a las diversas áreas según competencia sanitaria.

Las materias que comprenderá el programa de capacitación, se fijara periódicamente, de acuerdo a las prioridades que determinen las partes y en relación a la situación sanitaria y epidemiológica regional y local; lo cual, es sin perjuicio de la realización de capacitaciones adicionales o no programadas, que sean necesarias frente a hechos o situaciones asociadas a la salud pública.

**QUINTO:** La dependencia administrativa del personal sanitario ambiental y otras áreas municipales en colaboración; corresponderá exclusivamente a la **MUNICIPALIDAD**.

**SEXTO:** La **MUNICIPALIDAD** contara, para estos fines, con los recursos físicos, materiales y humanos en número suficiente y estable, de acuerdo a sus disponibilidades presupuestarias, y en conformidad con la Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades, de forma tal de permitir el adecuado cumplimiento de este convenio.

**SEPTIMO:** Los Sumarios Sanitarios que lleguen a generarse a causa o con ocasión de la ejecución del presente convenio, serán instruidos por la **SEREMI DE SALUD**, conforme a las prescripciones del Código Sanitario, imponiendo las sanciones, multas y las demás medidas que correspondan, de acuerdo a dicho código.

**OCTAVO:** El presente Convenio de Colaboración, tendrá una duración de un año, contado desde su celebración, prorrogable sucesivamente por iguales periodos, en forma automática, a menos que alguna de las partes comunique formalmente a la otra, su intención en contrario, a través de Oficio Ordinario, enviado, a lo menos, con treinta días antes del vencimiento del periodo que estuviere vigente.

**NOVENO:** Las partes vienen a dejar sin efecto, a contar de esta fecha, cualquier acuerdo o convenio vigente entre ellas, que se refiera a la temática sobre la que trata este instrumento.

**DÉCIMO:** La personería de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana, consta en el Decreto Supremo N° 54/2018, del Ministerio de Salud; y, la personería del Alcalde **MIGUEL LEONARDO ARAYA LOBOS** consta en Sentencia de Proclamación dictada por el **PRIMER** Tribunal Electoral de la Región Metropolitana, de fecha **29 DE NOVIEMBRE DE 2016**.

El presente convenio se firma en cuatro ejemplares de igual tenor y data, quedando dos en poder de la **SEREMI DE SALUD**, y dos en poder de la **MUNICIPALIDAD**.



MIGUEL LEONARDO ARAYA LOBOS  
ALCALDE  
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE  
BUIN



ROSA OYARCE SUAZO

SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION METROPOLITANA

## ANEXO

### ACCIONES SANITARIAS EN CONVENIO DE COLABORACIÓN MUNICIPAL

#### 1. Área Acción Sanitaria

##### LINEA TEMATICA 1: Control Sanitario Ambiental

Objetivo General "Proteger la salud de las personas de los riesgos sanitarios y ambientales a los cuales se encuentran expuestas por medio de acciones de colaboración, vigilancia, verificación, prevención, educación y formalización".

#### A. ALIMENTOS

- Acción 1: Control efectivo del comercio callejero en espacios de uso público en coordinación y planificación conjunta con las Municipalidades en convenio. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL y Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades.
- Acción 2: Colaboración en la instalación y funcionamiento de Ferias u Actividades de carácter transitorio con el objeto que éstas reúnan las condiciones sanitarias mínimas que garanticen la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores y público en general. Normativa asociada; Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977/1996 y Decreto 594/1999 sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, ambos del MINSAL.
- Acción 3: Colaborar y coordinar la disposición oportuna de camión recolector de residuos domiciliarios; en el caso de decomiso de alimentos. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL y Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977/1996, ambos del MINSAL.
- Acción 4: Colaborar con la entrega de información sobre fiscalizaciones y citaciones realizadas por Ley de Tabaco, para la consolidación de información regional.

#### B. MAL DE DIOGENES Y MAL DE NOE

- Acción 1: Trabajar en forma conjunta con los funcionarios de la SEREMI de Salud, incorporando a su personal de las áreas de: Dirección de Desarrollo Comunitario, Aseo y Ornato, Higiene Ambiental, Dirección de Salud (COSAM) con el objeto de abordar la problemática en forma integral para propender a otorgar efectiva solución al problema de salud pública creado por personas sanitariamente enfermas. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL.

#### C. EMISIONES

- Acción 1: Vigilancia e inspección coordinada de viviendas que usen calefactores domiciliarios a leña en episodios críticos periodo mayo-agosto. Normativa asociada; D.S. N°31/2016 del Ministerio del Medio Ambiente, que establece Plan de Prevención y Descontaminación Atmosférica para la Región Metropolitana.

Acción 2: Vigilancia coordinada de las actividades de construcción y demolición emisoras de polvo, así como otras actividades de movimiento de materiales que puedan emitir polvo u otro material al ambiente. Normativa asociada; D.S. N°144/1961 del MINSAL que Establece Normas para Evitar Emanaciones o Contaminantes Atmosféricos de Cualquier Naturaleza.

#### D. ESTABLECIMIENTOS DE LARGA ESTADIA ADULTO MAYOR (ELEAM)

Acción 1: Apoyo en actividades de intervención sobre Establecimientos de Larga Estadía en beneficio de la protección del adulto mayor. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL; D.S. N° 14/2010 del MINSAL Reglamento de Establecimientos de Larga Estadía para Adultos Mayores; Decreto 594/1999 sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.

#### LINEA TEMATICA 2: Salud Laboral

Objetivo General "Proteger la salud de los trabajadores de los riesgos inherentes a las actividades productivas por medio de acciones de colaboración, vigilancia, verificación, prevención, educación y formalización"

#### A. SALUD LABORAL

Acción 1: Formalización y Denuncias: gestionar apoyo vehicular semanal con ello otorgar prioridad a los requerimientos comunales que presentan gran demanda en la Formalización y Denuncias. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL y Decreto N°47/1992 Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones (OGUC) del Ministerio de Vivienda y Urbanismo.

Acción 2: Vigilancia e Inspección en conjunto de actividades productivas en proceso de formalización o ampliación: mediante la evaluación de calificaciones industriales, informes y resoluciones sanitarias previas al otorgamiento de las patentes municipales. Normativa asociada; DFL 725/1968 Código Sanitario del MINSAL y Decreto N°47/1992 Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones (OGUC) del Ministerio de Vivienda y Urbanismo.

### 2. Área Epidemiología - Zoonosis

#### LINEA TEMATICA 1: Zoonosis de Notificación Obligatoria

Objetivo General "Proteger la salud de las personas de los riesgos sanitarios y ambientales a los cuales se encuentran expuestas por medio de acciones de Vigilancia, Prevención y Control de las Zoonosis de Notificación Obligatoria establecidas en el DECRETO 158/04 Ministerio de Salud y sus circulares complementarias de acuerdo a la patología que se trate, y, otros temas de relevancia".

#### A. BRUCELOSIS

- Acción 1: Vigilancia de la Brucelosis a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Brucelosis a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Brucelosis a nivel comunal.

## **B. CARBUNCO (Ántrax)**

- Acción 1: Vigilancia de la Carbunco a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Carbunco a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Carbunco a nivel comunal.

## **C. DENGUE**

- Acción 1: Vigilancia de la Dengue a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Dengue a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Dengue a nivel comunal.

## **D. ENFERMEDAD DE CHAGAS (Tripanosomiasis Americana)**

- Acción 1: Vigilancia de la Enfermedad de Changas a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Enfermedad de Changas a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Enfermedad de Changas a nivel comunal.

## **E. FIEBRE AMARILLA**

- Acción 1: Vigilancia de la Fiebre Amarilla a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Fiebre Amarilla a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Fiebre Amarilla a nivel comunal.

## **F. FIEBRE DEL NILO OCCIDENTAL**

- Acción 1: Vigilancia de la Fiebre del Nilo Occidental a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Fiebre del Nilo Occidental a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Fiebre del Nilo Occidental a nivel comunal.

## **G. HIDATIDOSIS (Echinococcosis Quística)**

- Acción 1: Vigilancia de la Hidatidosis a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Hidatidosis a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Hidatidosis a nivel comunal.

## **H. LEPTOSPIROSIS**

- Acción 1: Vigilancia de la Leptospirosis a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Leptospirosis a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Leptospirosis a nivel comunal.

## I. MALARIA

- Acción 1: Vigilancia de la Malaria a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Malaria a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Malaria a nivel comunal.

## J. RABIA

- Acción 1: Vigilancia de la Rabia Animal a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Rabia Animal a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Rabia Animal a nivel comunal.
- Acción 4: Observación de animales mordedores.

## K. SINDROME CARDIOPULMONAR POR HANTA VIRUS

- Acción 1: Vigilancia de la Síndrome Cardiopulmonar por Hanta Virus a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Síndrome Cardiopulmonar por Hanta Virus a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Síndrome Cardiopulmonar por Hanta Virus a nivel comunal.

## L. TRIQUINOSIS

- Acción 1: Vigilancia de la Triquinosis a nivel comunal.
- Acción 2: Prevención de la Triquinosis a nivel comunal.
- Acción 3: Control de la Triquinosis a nivel comunal.

## M. TENENCIA RESPONSABLE DE MASCOTAS (LEY 21.020 2017)

- Acción 1: Vigilancia del Reglamento sobre condiciones de Higiene y Seguridad de los lugares de mantención de mascotas y animales de compañía a nivel comunal.
- Acción 2: Promoción de la Tenencia Responsable de mascotas a nivel comunal.
- Acción 3: Colaboración en la calificación de ciertos especímenes caninos considerados potencialmente peligrosos.

## N. ANIMALES MORDEDORES

- Acciones: Por definir según acuerdos convenidos en Mesas de Trabajo sobre el tema y planificadas por la **SEREMI DE SALUD DE LA REGIÓN METROPOLITANA** en conjunto con las **MUNICIPALIDADES**.

### **3. Área Atención al Usuario**

**LINEA TEMATICA 1:** *Homologación y Gestión de Trámites Sanitarios, Formalización y Capacitación sobre Plataformas Digitales de Trámites.*

Objetivo General "Proteger la salud de las personas de los riesgos sanitarios y ambientales a los cuales se encuentran expuestas por medio de acciones de colaboración, educación y formalización".

#### **A. CAPACITACIÓN GENERAL EN MATERIAS SANITARIO AMBIENTALES**

- Acción 1: Fomentar el cumplimiento de la normativa vigente a través de la Estandarización de los Trámites Sanitarios por medio de la homologación de los conceptos utilizados entre Instituciones. Lo anterior a través de un programa de capacitaciones que aborde la equivalencia de fines/giros y los procedimientos de las prestaciones realizadas en la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.
- Acción 2: Capacitar en la gestión de trámites sanitarios para orientar al usuario externo en la realización de sus trámites por medio del uso de plataformas digitales. Orientar en forma efectiva al Usuario con el propósito de facilitar la Formalización de las instalaciones y así cumplir con la normativa vigente: Código Sanitario (DFL 725/1968, Reglamento Sanitario de los alimentos y sus modificaciones (DFL 977/96), Decreto sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo (594/1999), ambos del MINSAL, Decreto N°47/1992 Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones (OGUC) del Ministerio de Vivienda y Urbanismo.

**TABLA DE EQUIVALENCIAS FINES (SEREMI DE SALUD) Y GIROS  
(MUNICIPALIDADES) RUBROS DE ALIMENTOS**

Considerando que el lenguaje de las Instituciones se ha especializado según sus actuaciones (SEREMI DE SALUD y MUNICIPALIDADES en desmedro del conocimiento del usuario; a continuación, se establece una tabla con las equivalencias empleadas actualmente por la SEREMI DE SALUD según giros de alimentos solicitados por los Usuarios.

<b>TIPO DE INSTALACIÓN</b>	<b>FINES</b>	<b>GIROS MUNICIPALES</b>
CARRO DE MOTE CON HUESILLOS	EXPENDER EN CARRO MOTE CON HUESILLOS	CARRO DE MOTE CON HUESILLOS TRAMITE INMEDIATO
ALMACENAMIENTO TIPO BODEGA	ALMACENAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	BODEGA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES TRAMITE INMEDIATO
	ALMACENAR ALIMENTOS CONGELADOS	BODEGA DE ALIMENTOS CONGELADOS
	ALMACENAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN	BODEGA DE ALIMENTOS PERECIBLES
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	DISTRIBUIR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES TRAMITE INMEDIATO
	DISTRIBUIR ALIMENTOS CONGELADOS	DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS CONGELADOS
	DISTRIBUIR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN	DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS PERECIBLES
LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS	ELABORAR ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	ELABORADORA DE ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
	ELABORAR ALIMENTOS PARA DEPORTISTAS	FABRICA O ELABORADORA DE ALIMENTOS PARA DEPORTISTAS
	ELABORAR CECINAS Y/O HAMBURGUESAS	FABRICA O ELABORADORA DE CECINAS Y/O HAMBURGUESAS
	ELABORAR CONFITURAS O SIMILARES	FABRICA O ELABORADORA DE MERMELADAS, FRUTAS CONFITADAS, JALEAS
	ELABORAR EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	ELABORADORA DE EMPAREDADOS
	ELABORAR EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	ELABORADORA DE EMPAREDADOS
	ELABORAR AGUAS TRATADAS	ELABORADORA DE AGUA POTABLE TRATADA CON Y SIN GAS
	ELABORAR INFUSIONES DE TÉ Y CAFÉ	CAFETERÍA, EXPENDIO DE TÉ Y CAFÉ
	ELABORAR JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS	FABRICA O ELABORADORA DE JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS, JUGOS CONCENTRADOS, NÉCTAR DE FRUTA
	ELABORAR MANTECAS, GRASAS, ACEITES Y MARGARINAS	FABRICA O ELABORADORA DE GRASAS, MANTECAS, ACEITES, MARGARINAS
	ELABORAR MEZCLAS PARA HELADOS	ELABORADORA DE MEZCLAS PARA HELADOS
	ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	ELABORADORA DE PLATOS PREPARADOS

ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	ELABORADORA DE PLATOS PREPARADOS, ASADURÍA DE AVES, ELABORADORA DE PIZZAS, ELABORADORA DE EMPANADAS
ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA	FABRICA O ELABORADORA DE CONFITES, CHOCOLATES, POLVOS PARA PREPARAR POSTRES Y REFRESCOS
ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	FABRICA O ELABORADORA DE PASTELES, MASAS DULCES CON O SIN RELLENO, RELLENO DE CUCHUFLÍ
ELABORAR SALSAS Y ADEREZOS	FABRICA O ELABORADORA DE SALSAS, MAYONESA, ADEREZOS, VINAGRE, SUCEDÁNEO DE LIMÓN
ELABORAR ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES	FABRICA O ELABORADORA DE ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES
ELABORAR SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS	FABRICA O ELABORADORA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS
ELABORAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS	FABRICA O ELABORADORA DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS, ELABORADORA DE CALDOS Y SOPAS DESHIDRATAS
ELABORAR BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	FABRICA O ELABORADORA DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS, BEBIDA DE FANTASÍA, BEBIDA REFRESCANTE DE FRUTA
ELABORAR CONSERVAS	FABRICA O ELABORADORA DE CONSERVAS
ELABORAR HELADOS	FABRICA O ELABORADORA DE HELADOS, MAQUINA AUTOMÁTICA DE HELADOS
ELABORAR HIELO	FABRICA O ELABORADORA DE HIELO
ELABORAR LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	FABRICA O ELABORADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS, MANJAR, QUESOS, MANTEQUILLAS, YOGURT, LECHE EN POLVO, SEDILE
ELABORAR HARINA	MOLINO, ELABORADORA DE HARINA
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA	FABRICA O ELABORADORA DE PAN, MASAS HORNEADAS CON O SIN RELLENO, AMASADERÍA, MEZCLAS PARA PANIFICACIÓN, ELABORADORA DE MASAS CRUDAS CON Y SIN RELLENO, RELLENO DE CUCHIFLÍ, HORNEO DE PAN Y MASAS DULCES
ELABORAR FIDEOS Y PASTAS	FABRICA O ELABORADORA DE FIDEOS, PASTAS
ELABORAR PRODUCTOS FARINÁCEOS PARA COCTEL	FABRICA O ELABORADORA DE CEREALES DILATADOS, PRODUCTOS EXTRUIDOS, RAMITAS, TORTILLAS DE MAÍZ, PAPAS FRITAS
ELABORAR CEREALES PARA EL DESAYUNO	FABRICA O ELABORADORA DE CEREALES PARA EL DESAYUNO
ELABORAR ALIMENTOS DERIVADOS DE CEREALES Y TUBÉRCULOS	FABRICA O ELABORADORA DE MOTE, MAICENA, SÉMOLA, CHUÑO, SALVADO DE TRIGO, POLENZA, CHUCHOCA, GERMIN DE TRIGO

	ELABORAR AGENTES LEUDANTES Y LEVADURAS DE PANIFICACIÓN	FABRICA O ELABORADORA DE LEVADURAS Y AGENTES LEUDANTES
LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO	ELABORAR CON CONSUMO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	CAFETERÍA, RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO, ELABORACIÓN DE EMPAREDADOS FRÍOS
	ELABORAR CON CONSUMO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	CAFETERÍA, RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO, ELABORACIÓN DE EMPAREDADOS CALIENTES
	ELABORAR CON CONSUMO INFUSIONES DE TÉ O CAFÉ	CAFETERÍA, RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO, ELABORACIÓN DE EMPAREDADOS CALIENTES
	ELABORAR CON CONSUMO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS	CAFETERÍA, RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO, ELABORACIÓN DE EMPAREDADOS CALIENTES
	ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO
	ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	RESTAURANT, FUENTE DE SODA, CASINO, ASADURÍA DE AVES, ELABORACIÓN DE EMPANADAS, PIZZERÍA
	ELABORAR CON CONSUMO PRODUCTOS DE PANADERÍA	AMASANDERÍA FABRICA DE PAN
	ELABORAR CON CONSUMO PRODUCTOS DE PASTELERÍA	ELABORADORA DE PASTELES, CAFETERÍA
LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	CAFETERÍA, ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE EMPAREDADOS FRÍOS Y CALIENTES AL PASO, HORNEO DE PIZZAS, HORNEO DE EMPANADAS, ELABORACIÓN DE PLATOS PREPARADOS FRÍOS
	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	
	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO INFUSIONES DE TÉ O CAFÉ	
	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS	
	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO ALIMENTOS CONGELADOS	
	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	
LOCAL DE ELABORACION TIPO ENVASADORA	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	
	ENVASAR ALIMENTOS CONGELADOS	ENVASADORA DE ALIMENTOS CONGELADOS
	ENVASAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	ENVASADORA DE ALIMENTOS PERECIBLES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS TRAMITE INMEDIATO
	ENVASAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN	ENVASADORA DE ALIMENTOS PERECIBLES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA	ENVASAR AGUA MINERAL	ENVASADORA DE AGUA MINERAL
	PROCESAR MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS	PROCESADORA O ENVASADORA DE MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS
	PROCESAR AZÚCAR	PROCESADORA DE AZÚCAR

	PROCESAR PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR	PROCESADORA DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR
	PROCESAR SAL, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	PROCESADORA DE SAL, ESPECIAS, Y CONDIMENTOS
	PROCESAR FRUTAS HORTALIZAS Y CHAMPIÑONES	PROCESADORA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CHAMPIÑONES, PELADO DE PAPAS
	PROCESAR ESTIMULANTES Y FRUITIVOS	ENVASADORA DE TÉ, CAFÉ, YERBA MATE, SUCEDÁNEO DE CAFÉ, HIERBAS AROMÁTICAS PARA INFUSIÓN
	PROCESAR ENCURTIDOS	PROCESADORA DE ENCURTIDOS
	PROCESAR FRUTOS SECOS	PROCESADORA Y ENVASADORA DE FRUTOS SECOS
	PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE GANADO MAYOR	PROCESADORA DE CARNES Y SUBPRODUCTOS
	PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE GANADO MENOR	
	PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE AVE Y OTRAS ESPECIES DISTINTAS AL GANADO	
	PROCESAR PRODUCTOS LÁCTEOS	PROCESADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS
	PROCESAR MOTE	PROCESADORA DE MOTE
LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS	EXPENDER ALIMENTOS CONGELADOS	ALMACÉN CON EXPENDIO DE CECINAS, PRODUCTOS LÁCTEOS, PAN, BEBIDAS, CONFITES, ABARROTES, HELADOS, ALIMENTOS CONGELADOS, PASTELES, MASAS DULCES HORNEADAS, EMPANADAS FABRICAS AUTORIZADAS EXPENDIO DE HUEVOS, EXPENDIO DE FRUTOS SECOS, FRUTAS Y HORTALIZAS CRUDAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	
	EXPENDER CECINAS	
	EXPENDER LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	
	EXPENDER HELADOS ENVASADOS	
	EXPENDER PRODUCTOS DE PASTELERÍA	
	EXPENDER EMPAREDADOS ENVASADOS	EXPENDIO DE EMPAREDADOS ENVASADOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER PLATOS PREPARADOS ENVASADOS	EXPENDIO DE PLATOS PREPARADOS ENVASADOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CARNES Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS	CARNICERÍA
	EXPENDER AVES FAENADAS Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS DE AVES	
	EXPENDER PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR	PESCADERÍA
LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS CON CONSUMO	EXPENDER CON CONSUMO BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	EXPENDIO DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE EMPAREDADOS FRÍOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE EMPAREDADOS CALIENTES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS

LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO	EXPENDER CON CONSUMO HELADOS FRACCIONADOS	EXPENDIO DE HELADOS FRACCIONADOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO MOTE CON HUESILLOS	EXPENDIO DE MOTE CON HUESILLOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE PLATOS PREPARADOS FRÍOS Y CALIENTES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO PRODUCTOS DE PANADERÍA	EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO PRODUCTOS DE PASTELERÍA	EXPENDIO DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE EMPAREDADOS FRÍOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE EMPAREDADOS CALIENTES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO HELADOS FRACCIONADOS	EXPENDIO DE HELADOS FRACCIONADOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO MOTE CON HUESILLOS	EXPENDIO DE MOTE CON HUESILLOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
LOCAL DE PRODUCCIÓN TIPO MATADERO	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	EXPENDIO DE MOTE CON HUESILLOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO INFUSIONES DE TÉ Y CAFÉ	EXPENDIO DE INFUSIONES, TE Y CAFÉ
	EXPENDER CON CONSUMO AL PASO PRODUCTOS DE PASTELERÍA	EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
PUESTO DE ALIMENTOS	PRODUCIR (FAENAR) CARNE Y SUBPRODUCTOS DE AVES Y OTRAS ESPECIES DISTINTAS AL GANADO	MATADERO
	PRODUCIR (FAENAR) CARNE Y SUBPRODUCTOS DE GANADO MAYOR	
	PRODUCIR (FAENAR) CARNE Y SUBPRODUCTOS DE GANADO MENOR	
	EXPENDER EN PUESTO ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN	EXPENDIO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES DE FÁBRICAS AUTORIZADAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER EN PUESTO HELADOS ENVASADOS	EXPENDIO DE HELADOS ENVASADOS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER EN PUESTO CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS	CARRO EXPENDIO DE CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS DE MATADEROS AUTORIZADOS
	EXPENDER EN PUESTO FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	EXPENDIO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS TRAMITE INMEDIATO

	EXPENDER EN PUESTO PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR	CARRO EXPENDIO DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR
	EXPENDER EN PUESTO QUESOS Y CECINAS FRACCIONADAS ENVASADAS	EXPENDIO EN PUESTO DE QUESOS Y CECINAS FRACCIONADAS ENVASADAS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER EN PUESTO TÉ Y CAFÉ EN TERMOS SELLADOS	EXPENDIO DE TÉ Y CAFÉ EN TERMOS SELLADOS TRAMITE INMEDIATO
	COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPANADAS DE QUESO	
	COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO MASAS CRUDAS SIN RELLENO	CARRO O QUISCO DE FRITURA DE EMPANADAS DE QUESO, MASAS CRUDAS SIN RELLENO Y VEGETALES PROCESADOS, DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO VEGETALES PROCESADOS	
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS CALENTES A BASE DE CECINAS COCIDAS.	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE EMPAREDADOS CALIENTES Y FRÍOS A BASE DE CECINAS COCINAS DE FÁBRICAS AUTORIZADAS
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS FRÍOS A BASE DE CECINAS COCIDAS	
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO FRUTA FRESCA CONFITADA	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE FRUTOS SECOS CONFITADOS TRAMITE INMEDIATO
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO FRUTOS SECOS CONFITADOS	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE FRUTOS SECOS CONFITADOS TRAMITE INMEDIATO
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO HIELO GRANIZADO SABORIZADO	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE HIELO GRANIZADO SABORIZADO TRAMITE INMEDIATO
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO INFUSIONES DE TÉ O CAFÉ	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE TÉ Y CAFÉ TRAMITE INMEDIATO
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO JUGOS DE FRUTAS CÍTRICAS	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE JUGOS DE FRUTAS CÍTRICAS TRAMITE INMEDIATO
	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO PALOMITAS DE MAÍZ Y ALGODÓN DE AZÚCAR	CARRO O QUIOSCO DE ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PALOMITAS DE MAÍZ Y ALGODÓN DE AZÚCAR TRAMITE INMEDIATO
LOCAL DE EXPENDIO Y ELABORACION DE ALIMENTOS	ELABORAR CECINAS Y/O HAMBURGUESAS	
	ELABORAR EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	
	ELABORAR EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	
	ELABORAR HELADOS	
	ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	
	ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCIÓN	
	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA	

	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA ENVASAR ALIMENTOS CONGELADOS ENVASAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN ENVASAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN EXPENDER ALIMENTOS CONGELADOS EXPENDER ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN EXPENDER AVES FAENADAS Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS DE AVE EXPENDER CARNE Y SUBPRODUCTOS CÁRNEOS EXPENDER CECINAS EXPENDER EMPAREDADOS ENVASADOS EXPENDER HELADOS ENVASADOS Y/O FRACCIONADOS EXPENDER LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS EXPENDER PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR EXPENDER PLATOS PREPARADOS ENVASADOS EXPENDER PRODUCTOS DE PASTELERÍA PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE GANADO MENOR PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE AVES Y OTRAS ESPECIES DISTINTAS AL GANADO PROCESAR CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES DE GANADO MAYOR PROCESAR FRUTAS, HORTALIZAS Y CHAMPIÑONES PROCESAR PRODUCTOS LÁCTEOS	SUPERMERCADOS, SUPERMERCADO CON ELABORACIÓN U OTRO GIRO CON ELABORACIÓN Y EXPENDIO (EJ. CAFETERÍA, FUENTE DE SODA, ASADURÍA DE AVES)  CAFETERÍA, FUENTE DE SODA, ASADURÍA DE AVES
VENDEDOR AMBULANTE	EXPENDER ALGODÓN DE AZÚCAR ENVASADO  EXPENDER ALIMENTOS ENVASADOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN  EXPENDER BEBIDAS ANALCOHÓLICAS ENVASADAS  EXPENDER FRUTAS FRESCAS CONFITADAS	AMBULANTE EXPENDIO DE ALGODÓN DE AZÚCAR ENVASADO TRAMITE INMEDIATO  AMBULANTE EXPENDIO DE ALIMENTOS ENVASADOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN TRAMITE INMEDIATO  AMBULANTE EXPENDIO DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS ENVASADAS TRAMITE INMEDIATO  AMBULANTE EXPENDIO DE FRUTAS FRESCAS CONFITADAS TRAMITE INMEDIATO

	EXPENDER FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	AMBULANTE EXPENDIO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER FRUTOS SECOS	AMBULANTE EXPENDIO DE FRUTOS SECOS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER FRUTOS SECOS CONFITADOS	AMBULANTE EXPENDIO DE FRUTOS SECOS CONFITADOS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER HELADOS ENVASADOS	AMBULANTE EXPENDIO DE HELADOS ENVASADOS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER INFUSIONES DE TÉ Y/O CAFÉ EN TERMO SELLADO	AMBULANTE EXPENDIO DE TÉ Y/O TE EN TERMO SELLADO TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER MASAS DULCES ENVASADAS	AMBULANTE EXPENDIO DE MASAS DULCES ENVASADAS TRAMITE INMEDIATO
	EXPENDER PALOMITAS DE MAÍZ ENVASADAS	AMBULANTE EXPENDIO DE PALOMITAS DE MAÍZ ENVASADAS TRAMITE INMEDIATO

## FLUJO DE TRÁMITES PLATAFORMA ASDIGITAL

**1. Creación de Perfil:**

1.1 Crear perfil usuario en la plataforma digital ASDigital, con un correo electrónico valido y que pueda ser utilizado por el usuario.

1.2 Toda la comunicación posterior con la **SEREMI DE SALUD**, se realizará a través de la plataforma digital.

**2. Requisitos:**

2.1 Realizar simulación en el ASDigital, para conocer los requisitos que se exigen, para el tipo de actividad que se desea realizar.

**3. Ingreso:**

3.1 Obtener formulario en forma presencial o descargar de la página web.

3.2 Obtener autorización Municipal de acuerdo al Plano Regulador o Certificado de Microempresa Familiar, según corresponda.

3.3 Ingresar formulario completo con la solicitud del trámite que se quiere realizar.

3.4 Adjuntar antecedentes requeridos.

3.5 Acreditar los beneficios sociales cuando corresponda.

**4. Revisión:**

4.1 Pagar el trámite vía internet o en forma presencial, imprimiendo el comprobante para pago (el proceso se inició solo al momento de pagar el trámite, si usted no lo hace, no se dará curso a su solicitud).

4.2 Esperar el envío de la notificación vía correo electrónico, del resultado de su solicitud (autorización o rechazo).

**5. Término:**

5.1 Descargar la resolución desde ASDigital o realizar en forma presencial.