



**Guía práctica para la
obtención de la resolución
sanitaria de alimentos:**
Orientaciones para
emprender desde el hogar







**Guía práctica para la
obtención de la resolución
sanitaria de alimentos:**
Orientaciones para
emprender desde el hogar

**ReSOLUCIÓN
Emprendedora**
Camino a la formalización



PROYECTO DESARROLLADO CON BASE AL PROGRAMA RESOLUCIÓN EMPRENDEDORA EJECUTADO POR EL FONDO DE SOLIDARIDAD E INVERSIÓN SOCIAL METROPOLITANO Y FINANCIADO POR EL GOBIERNO REGIONAL DE SANTIAGO

ELABORACIÓN Y EDICIÓN DE CONTENIDOS Y ESQUEMAS PASO 4:

Valentina Henríquez - Asistente técnico especializado constructivo

EQUIPO RE-SOLUCIÓN EMPRENDEDORA:

Ignacio Ossa - Jefe unidad vivienda y entorno FOSIS RM
Andrea Leyton - Coordinadora de programa Re-SOLUCIÓN emprendedora
Denise Pineda - Coordinadora de programa habitabilidad FOSIS RM
Carolina Chepillo - Asistente técnico especializado constructivo
Carolina Aravena - Administrativo
David Gutiérrez - Asistente técnico especializado constructivo
Iván Barrios - Asistente técnico especializado constructivo
María Eugenia González - Gestora territorial
Valentín Paredes - Asistente técnico especializado constructivo
Valentina Henríquez - Asistente técnico especializado constructivo

EQUIPO GOBIERNO REGIONAL DE SANTIAGO:

Fernando Court - Jefe división de fomento e industria
Katalina Jofré - Jefa departamento desarrollo económico local
Emilia Tironi - Jefa departamento desarrollo de la empresa y la industria
Daniela Barrera - Analista departamento desarrollo económico local

FOTOGRAFÍAS:

Equipo de comunicaciones y ATEs

COLABORADORES:

SEREMI de Salud Metropolitana
Defensoría del contribuyente (DEDECON)
Paulina Bermudez - Asistente técnico especializado programa apoyo a la seguridad alimentaria FOSIS RM
Kahrin Thienel - Asistente técnico especializado programa apoyo a la seguridad alimentaria FOSIS RM
Sergio Fuenzalida - Asistente técnico especializado constructivo programa habitabilidad FOSIS RM

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

MUROGRAF EIRL - César Sepúlveda V.



Imagen: Emprendedoras del programa "Re-SOLUCIÓN Emprendedora" en evento de Lanzamiento.
Fuente: Elaboración propia.

INDICE

Palabras del Gobernador Regional	7	PASO 3: Formulario solicitud de patente Microempresa Familiar	47
Palabras de la Directora de FOSIS Metropolitano	8	3.1. ¿Qué es una Microempresa Familiar (MEF) y cuáles son sus Requisitos?.....	48
Introducción	9	3.2. Proceso de solicitud en Municipios y ejemplos de trámites.....	49
Glosario	10	3.3. ¿Por qué debo acogerme a la Microempresa Familiar (MEF)?.....	50
PASO 0: Resolución particular de aguas y alcantarillado	15	3.4. Diferencia entre una resolución sanitaria en una vivienda y en un local	52
0.1. Limitaciones para obtener una resolución sanitaria de alimentos.	16	PASO 4: Espacio productivo	55
0.2. Sistema particular de agua potable y alcantarillado.....	17	4.1. Selección del tipo de instalación.....	56
0.3. Limitaciones en terreno	21	4.2. Requisitos para locales de elaboración diferenciando entre	
0.4. Regularización de sistemas de aguas residuales.....	22	consumo al paso y sin consumo	62
0.5. Trámite de aguas en SEREMI de Salud.....	24	4.3. Materiales de construcción y equipamiento.....	66
PASO 1: Legalización y formalización de una empresa	27	4.4. Consideraciones del terreno.....	76
1.1. Formalización a través de persona natural o jurídica.....	28	4.5. Recomendaciones según elaboraciones específicas.....	79
1.2. ¿Qué es una EIRL?.....	29	PASO 5: Resolución Sanitaria	85
1.3. Registro de Empresa y Sociedades.....	30	5.1. Plataforma SEREMI de Salud.....	86
1.4. Elección de giro u objeto social.....	32	5.2. Documentación exigida y ejemplos de cada una.....	90
PASO 2: Formalización en Servicios de Impuestos Internos (SII)	35	5.3. Bitácora de ingreso del trámite	107
2.1. Solicitud de clave tributaria y acceso con RUT empresa	36	5.4. Visita del fiscalizador.....	108
2.2. Inicio de actividades en SII.....	37	5.5. Obtención de la resolución sanitaria	109
2.3. Elección de régimen tributario.....	38	PASO 6: Obtención de Patente de Microempresa Familiar	111
2.4. Obligaciones tributarias básicas.....	42	6.1. Validación de documentos	112
2.5. Registro de actividades económicas	44	6.2. Inicio formal de actividades con todas las autorizaciones vigentes.....	113

Guía práctica para la obtención de la
resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

PALABRAS DEL GOBERNADOR REGIONAL



Durante los últimos años, la Región Metropolitana ha enfrentado importantes desafíos que han impactado la vida cotidiana de las personas, el funcionamiento de la economía local y la manera en que habitamos nuestros barrios. En este escenario, desde el Gobierno de Santiago hemos reafirmado una convicción central de nuestra estrategia regional: recuperar la ciudad para las personas, fortaleciendo la economía local y promoviendo un desarrollo más equitativo, inclusivo y cercano a los territorios, a través de diversas

políticas e iniciativas impulsadas a nivel regional, entre las cuales este programa destaca por su enfoque territorial y de género.

En este contexto, el emprendimiento con enfoque de género se ha consolidado como una herramienta clave para avanzar hacia una región más justa. Aún persisten brechas que afectan la participación económica de las mujeres, particularmente en relación con las responsabilidades de cuidado. Frente a ello, muchas han desarrollado iniciativas productivas en el rubro de alimentos, un sector estratégico para la economía local, que permite compatibilizar el trabajo remunerado con la vida familiar, tanto desde la vivienda como desde espacios productivos formales.

El programa Re-Solución Emprendedora, camino a la formalización, aprobado por el Consejo Regional Metropolitano y ejecutado por el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (FOSIS), surge desde esta mirada. Se trata de una iniciativa diseñada exclusivamente para mujeres, orientada a acompañar procesos de formalización de emprendimientos de alimentos desarrollados tanto en viviendas particulares, principalmente bajo el régimen

de Microempresa Familiar (MEF) como en locales productivos, reconociendo la diversidad de trayectorias y escalas presentes en la economía local.

A través de este programa, hemos acompañado a más de 1.000 emprendedoras de la Región Metropolitana, entregando orientación técnica, apoyo territorial y herramientas prácticas para apoyarlas en el camino de la formalización y cumplimiento de requisitos sanitarios. Se visitó a más de 500 de estas mujeres, analizando las particularidades de su emprendimiento y sus posibilidades de avanzar efectivamente en la obtención de la resolución, con más de 180 trámites ingresados ante la autoridad sanitaria. En el camino, se generó un fortalecimiento de sus capacidades productivas, ampliando sus oportunidades de comercialización y consolidando trayectorias económicas con potencial de crecimiento. Este manual es el resultado de un trabajo colaborativo y articulado. Recoge aprendizajes construidos en la experiencia directa, comuna a comuna, gracias a la coordinación con la SEREMI de Salud Metropolitana, los municipios, la Red de Emprendimiento Local, la Defensoría del Contribuyente (DEDECÓN) y otros actores públicos que han sido parte fundamental del proceso. Además de orientar paso a paso los procesos de formalización y obtención de resoluciones sanitarias, este documento incorpora sugerencias de buenas prácticas, orientadas a fortalecer la sostenibilidad de los emprendimientos, el cumplimiento permanente de la normativa y la generación de confianza con los consumidores.

Desde el Gobierno de Santiago creemos fundamental reconocer y apoyar a quienes emprenden desde sus hogares y desde espacios productivos formales, fortalecer la economía local y avanzar en políticas públicas con enfoque de género y mirada de cuidados. Este manual es parte de ese compromiso y una invitación a seguir construyendo una Región Metropolitana más equitativa, integrada y con oportunidades reales para todos y todas.

Claudio Orrego Larraín
Gobernador de Santiago

PALABRAS DE LA DIRECTORA DE FOSIS METROPOLITANO



Desde el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (FOSIS) de la Región Metropolitana, el programa “Re-Solución Emprendedora, Camino a la Formalización” surge como una respuesta concreta a una necesidad largamente expresada desde los territorios: avanzar en la formalización de los emprendimientos de mujeres, particularmente en el rubro de alimentos, como una condición habilitante para el desarrollo económico sostenible y la superación de la pobreza.

En el trabajo cotidiano que FOSIS desarrolla a nivel local, se identificó de manera reiterada que la obtención de la Resolución Sanitaria constituía una de las principales barreras para que mujeres emprendedoras -del rubro de alimentos- pudieran consolidar sus iniciativas productivas, ampliar sus canales de comercialización y proyectar sus negocios en el tiempo. Esta dificultad no solo se relacionaba con el cumplimiento de exigencias normativas, sino también con brechas de información, acompañamiento técnico y articulación institucional.

En este contexto, FOSIS con aprobación de los y las consejeras regionales y acompañamiento permanente del Gobierno de Santiago, impulsó este programa con un enfoque de género e innovador, centrado en el acompañamiento territorial y en la comprensión de las realidades diversas desde las cuales emprenden las mujeres. La iniciativa permitió avanzar más allá de la entrega de orientaciones generales, desarrollando un modelo de apoyo práctico, situado y progresivo, que puso en el centro las trayectorias reales de las emprendedoras y las condiciones concretas en las que desarrollan su actividad productiva, tanto desde sus viviendas como desde espacios productivos formales.

La implementación del programa hizo posible identificar brechas estructurales y operativas en los procesos de formalización, generando aprendizajes relevantes para la política pública. Asimismo, fortaleció el trabajo intersectorial con Municipios e instituciones públicas que permitieron avanzar en este objetivo, articulando de manera efectiva a distintos actores públicos —como la SEREMI de Salud Metropolitana, los municipios y servicios vinculados al emprendimiento— en torno a un objetivo común: facilitar el cumplimiento normativo sin perder de vista el enfoque de derechos, género y desarrollo local.

Este programa, ejecutado por FOSIS Región Metropolitana, da cuenta del rol del Servicio como articulador territorial y como institución capaz de traducir demandas sociales en soluciones concretas, innovadoras y pertinentes. El presente manual recoge esa experiencia, sistematiza aprendizajes y pone a disposición una herramienta práctica que busca seguir contribuyendo a la formalización de los emprendimientos del rubro de alimentos que se desarrollan dentro de la vivienda, al fortalecimiento de la autonomía económica de las mujeres y a la construcción de trayectorias de desarrollo más justas y sostenibles.

Desde FOSIS reafirmamos nuestro compromiso con el fortalecimiento de la economía local, la reducción de brechas y la generación de oportunidades reales para quienes emprenden desde los territorios, avanzando hacia una institucionalidad pública más cercana, articulada y efectiva.

Silvia Ferrada Espinoza
Directora Región Metropolitana FOSIS

INTRODUCCIÓN

El presente manual se elabora en el marco del Programa Resolución Emprendedora, impulsado por el Gobierno Regional de Santiago, aprobado por el Consejo Regional Metropolitano y ejecutado por el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (FOSIS) de la Región Metropolitana. Su objetivo es orientar y estandarizar los procesos técnicos, administrativos y sanitarios asociados a la formalización de emprendimientos del rubro alimentario, particularmente aquellos desarrollados bajo la figura de Microempresa Familiar (MEF), considerando las condiciones reales de operación en viviendas ubicadas tanto en zonas urbanas como rurales.

El contenido del manual se sustenta en la experiencia práctica adquirida durante la implementación del programa, enfocado en emprendimientos liderados por mujeres, abordando de manera aplicada las principales brechas de formalización, tales como el cumplimiento de exigencias sanitarias, la gestión de autorizaciones municipales y la coordinación interinstitucional requerida para la obtención de permisos y resoluciones.

El manual se estructura en torno a un recorrido gradual de etapas, desde el Paso 0 al Paso 6, que acompaña progresivamente el proceso de formalización, desde la evaluación inicial del emprendimiento y la adecuación de los espacios productivos, hasta la obtención de la resolución sanitaria y la mantención de las condiciones de cumplimiento en el tiempo. De esta forma, se propone una ruta clara, práctica y replicable, que facilita la comprensión del proceso tanto para las emprendedoras como para los equipos técnicos y actores institucionales, contribuyendo al fortalecimiento de la formalización, la mejora de las condiciones de funcionamiento de los emprendimientos y la toma de decisiones técnicas con enfoque territorial y de género.



Re SOLUCIÓN Emprendedora

Camino a la formalización



Acta de fiscalización: documento emitido por el fiscalizador de la SEREMI de Salud durante la visita al establecimiento. Registra las observaciones, cumplimiento de requisitos y medidas correctivas solicitadas.

Acreditación persona jurídica: proceso que permite vincular una empresa (EIRL, SpA, Ltda., etc.) a la plataforma de la SEREMI de Salud en Línea. Es requisito para realizar trámites en nombre de la empresa y requiere adjuntar documentos legales que acrediten su constitución.

Agua potable: agua que cumple con los requisitos establecidos en la Norma Chilena NCh 409/1. Of. 2005. Puede provenir de red pública, sistema de agua potable rural (APR) o fuentes particulares autorizadas mediante resolución sanitaria.

APR (Agua Potable Rural): sistema comunitario de abastecimiento de agua potable en zonas rurales. Su autorización y control dependen de la SEREMI de Salud y del Ministerio de Obras Públicas.

Bitácora: sección dentro de la plataforma SEREMI en Línea <https://SEREMInlinea.minsal.cl/asdigital/inicio.php> donde se registran todas las acciones, observaciones y respuestas del trámite. Es el principal canal de comunicación entre el fiscalizador y el solicitante.

Cámara interceptora o de inspección: estructura que se instala entre las tuberías del sistema de desagüe de una vivienda. Sirve para revisar, limpiar y mantener las conexiones de aguas servidas. Es una parte clave del sistema sanitario del hogar porque permite evitar taponos y asegurar que todo funcione bien.

Capital inicial declarado: monto que el emprendedor declara ante el Servicio de Impuestos Internos (SII) al iniciar actividades. Este valor influye en el cálculo del arancel a pagar por el trámite sanitario.

Croquis o plano del establecimiento: dibujo o plano que muestra la distribución de áreas del espacio productivo (elaboración, lavado, almacenamiento, baño, etc.), indicando dimensiones y materiales.

EIRL (Empresa Individual de Responsabilidad Limitada): figura jurídica que permite a una persona natural constituir una empresa con patrimonio propio y separado del personal. Solo puede tener un giro comercial y debe estar inscrita en el SII y, en algunos casos, en el Registro de Comercio.

Espacio productivo: área o recinto destinado a la elaboración, manipulación o envasado de alimentos. Debe cumplir con condiciones sanitarias adecuadas: pisos y muros lavables, buena ventilación, iluminación, lavamanos, y separación de zonas limpias y sucias.

Fin (o fines de elaboración): actividad alimentaria específica que se realiza en el espacio productivo (por ejemplo: elaborar pan, elaborar mermeladas, etc.). Cada fin debe estar autorizado en la Resolución Sanitaria.

Fiscalización sanitaria: inspección realizada por funcionarios de la SEREMI de Salud para verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y los procesos productivos.

Fosa séptica: sistema de tratamiento primario de aguas residuales domésticas. Su diseño, dimensiones y ubicación deben cumplir con la normativa sanitaria y contar con planos aprobados por un profesional competente.

Giro municipal: actividad económica declarada ante el municipio y el SII, que identifica el tipo de negocio. Debe coincidir con la actividad descrita en la Resolución Sanitaria y en la Patente MEF.

Lavamanos sanitario: instalación obligatoria en todo espacio productivo que manipule alimentos. Debe contar con agua potable, dispensador de jabón líquido y toallas de papel desechables. Por otro lado, el lavamanos del o los servicios higiénicos debe contar con agua fría y caliente.

Lava utensilios: instalación obligatoria en todo espacio productivo que manipule alimentos. Debe contar con agua potable fría y caliente.

Lava materias primas: instalación obligatoria en todo espacio productivo que manipule alimentos crudos (frutas o verduras). Debe contar con agua potable.

Microempresa Familiar (MEF): forma de emprendimiento que permite desarrollar actividades económicas en la vivienda del titular. Está regulada por la Ley N.º 19.749, y requiere la Patente Municipal de Microempresa Familiar para operar legalmente.

Persona natural: individuo que realiza una actividad económica a título personal, respondiendo con su propio patrimonio ante las obligaciones legales y tributarias. Puede solicitar una Resolución Sanitaria o Patente MEF sin constituir empresa.

Plan de manejo de residuos: documento que describe el sistema de recolección, almacenamiento y eliminación de residuos generados durante el proceso de elaboración de alimentos. Debe cumplir con las disposiciones de la SEREMI de Salud.

Resolución sanitaria: documento oficial emitido por la SEREMI de Salud que autoriza el funcionamiento de un establecimiento alimentario. Acredita que el espacio, equipos y procesos cumplen con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. N.º 977/1997).

SEREMI de Salud: Secretaría Regional Ministerial de Salud, autoridad encargada de otorgar resoluciones sanitarias, fiscalizar establecimientos y velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Sistema de infiltración: conjunto de zanjas o drenes que permite la disposición final de las aguas tratadas por una fosa séptica. Debe dimensionarse según la permeabilidad del suelo y la profundidad del nivel freático.

Trámite en línea (SEREMI en Línea): plataforma digital del Ministerio de Salud que permite gestionar solicitudes sanitarias, revisar observaciones, pagar aranceles y descargar documentos oficiales en formato electrónico.

Vigencia de la Resolución Sanitaria: no tiene plazo de vencimiento, pero puede quedar sin efecto si cambian las condiciones del establecimiento, se amplía el giro o se incumplen las normas sanitarias durante una fiscalización.



PASO 1

LEGALIZACIÓN Y
FORMALIZACIÓN DE
UNA EMPRESA



PASO 3

FORMULARIO
SOLICITUD PATENTE
MICROEMPRESA
FAMILIAR

PASO 0

RESOLUCIÓN
PARTICULAR
DE AGUAS Y
ALCANTARILLADO



PASO 2

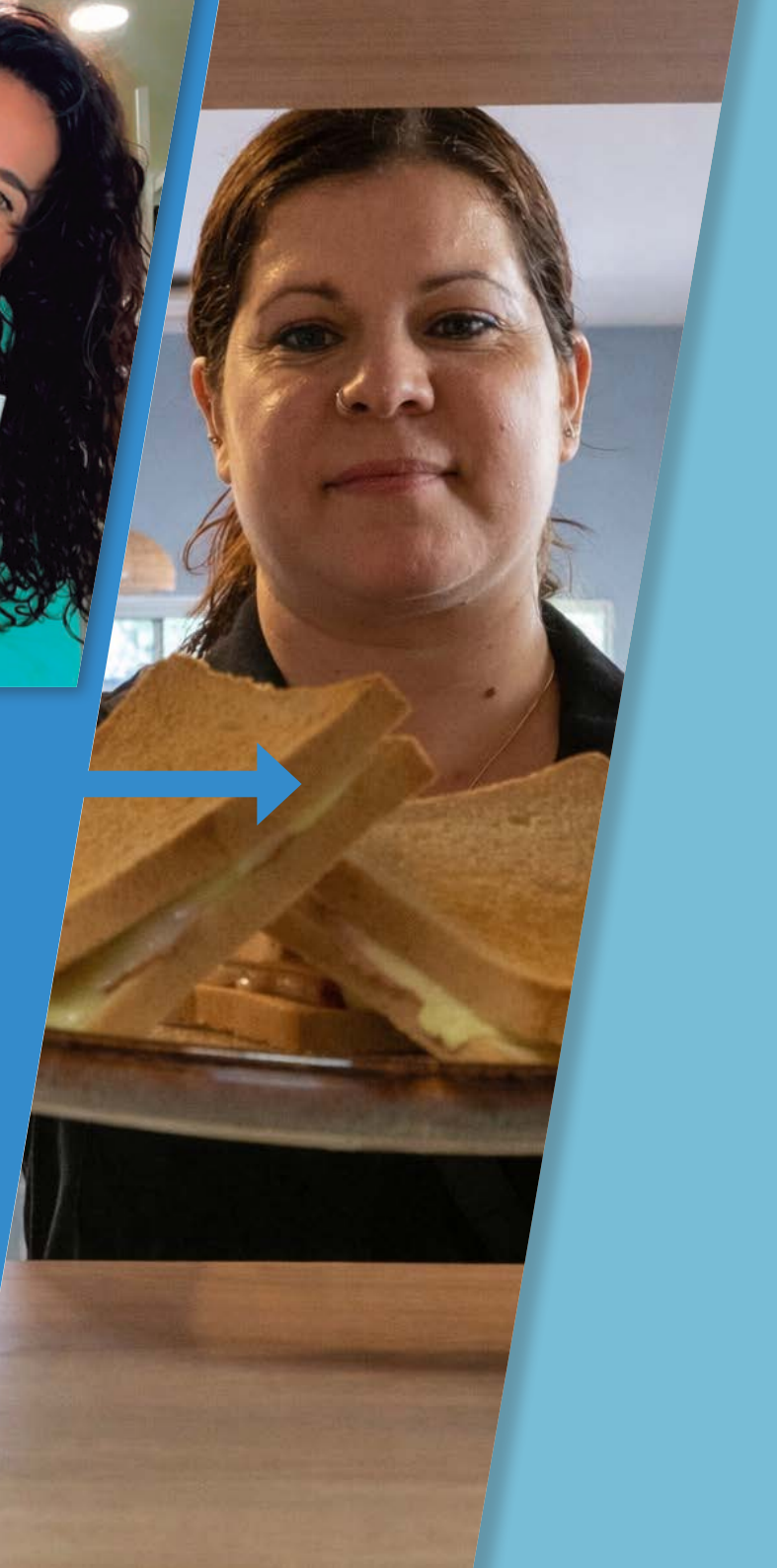
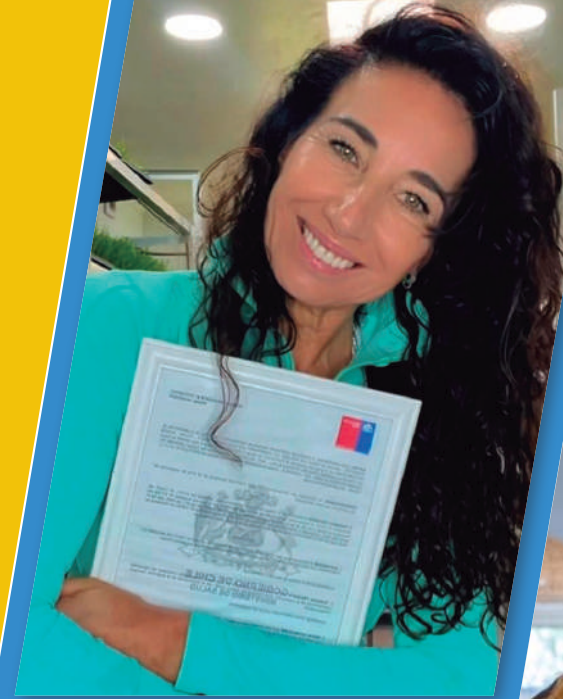
FORMALIZACIÓN SII





PASO 5

RESOLUCIÓN
SANITARIA



PASO 4

ESPACIO PRODUCTIVO



PASO 6

OBTENCIÓN PATENTE
MICROEMPRESA
FAMILIAR



PASO 0

RESOLUCIÓN PARTICULAR DE AGUAS Y ALCANTARILLADO

Limitaciones para obtener una resolución 0.1
sanitaria de alimentos

Sistema particular de agua potable y 0.2
alcantarillado

Limitaciones en terreno 0.3

Regularización de sistemas 0.4
de aguas residuales

Trámite de aguas en SEREMI de Salud 0.5

PASO 0: Resolución particular de aguas y alcantarillado

0.1. Limitaciones para obtener una resolución sanitaria de alimentos.

0
PASO

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

Los emprendimientos de alimentos ubicados en zonas rurales, aún cuando su propuesta tenga un enfoque rústico o tradicional, requieren que la vivienda o el espacio donde desarrollan la actividad cuente con un sistema de abastecimiento de agua potable y un sistema de evacuación de aguas servidas, debidamente aprobados y/o autorizados por la SEREMI de Salud, según corresponda.

No contar con sistemas sanitarios regularizados es un error frecuente, que suele originarse al momento de la construcción de la vivienda o de la ejecución de las instalaciones sanitarias, sin la asesoría de un profesional competente que dimensione adecuadamente el sistema y gestione posteriormente su regularización sanitaria. Esta situación generalmente surge por desconocimiento de los procedimientos o por falta de acceso a información, hasta que se enfrentan a la limitación de querer formalizar su emprendimiento, en este caso de alimentos.

Para la elaboración de alimentos, es fundamental garantizar condiciones adecuadas de higiene, comenzando por el correcto lavado de manos, lo que exige disponer de agua potable limpia, con flujo y presión suficientes. Asimismo, debe asegurarse el lavado adecuado de alimentos, utensilios y superficies.

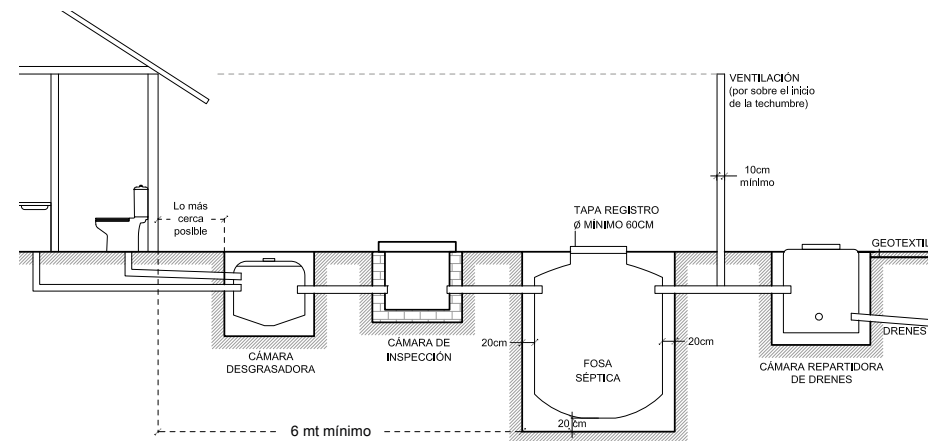
Del mismo modo, las aguas residuales generadas deben ser evacuadas de manera apropiada. En el caso del lavado de utensilios, estas pueden contener grasas u otros residuos, por lo que se deben considerar elementos como cámaras interceptoras de grasas. En viviendas con uso habitacional que además desarrollan actividades productivas, es necesario considerar tanto las aguas residuales productivas como las domésticas (duchas, inodoros y lavamanos), ya que el volumen combinado incide en el correcto dimensionamiento del sistema y en el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.



1



Imagen: Sistemas particulares de aguas servidas
Fuente: Sitio web Infraplast – Soluciones.
<https://infraplast.cl/soluciones/>



2

Imágenes 1 y 2: Sistema de aguas servidas. Fuente: "Metodología Y Normativa Técnica 2022" - Fondo de Solidaridad e Inversión Social, FOSIS.

0.2. Sistema particular de agua potable y alcantarillado.

Antes de iniciar un emprendimiento de alimentos, especialmente en zonas rurales, es necesario responder una pregunta clave:

¿Cuál es el sistema de abastecimiento de agua potable en mi vivienda?

En zonas rurales, el abastecimiento de agua potable puede realizarse mediante redes públicas concesionadas, servicios comunitarios, o sistemas particulares de agua potable, con o sin fuente propia. Todos aquellos sistemas que no pertenecen a una red pública regulada por el DFL N°382 deben contar con aprobación de proyecto y autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud.



1. Red pública de agua potable:

Sistema de abastecimiento de agua potable operado por una empresa sanitaria (por ejemplo, Aguas Andinas). El agua proviene de fuentes tratadas y controladas bajo normas de calidad y salubridad.

Este sistema se rige por lo establecido en el DFL N°382/1989, Ley General de Servicios Sanitarios¹, y cuenta con continuidad del servicio, siendo el sistema de abastecimiento más seguro y formal.



2. Servicio Sanitario Rural (SSR - ex APR):

Sistema comunitario de abastecimiento de agua potable administrado por un comité o cooperativa local, actualmente denominado Servicio Sanitario Rural (SSR), anteriormente conocido como Agua Potable Rural (APR).

Abastece principalmente a sectores rurales y capta agua desde pozos, vertientes o cursos superficiales, la cual es tratada y distribuida mediante una red interna.

El SSR debe contar con autorización sanitaria para su operación, conforme a las normas de diseño, tratamiento y cloración exigidas por la SEREMI de Salud, y emite certificados de factibilidad y conexión para acreditar que los inmuebles forman parte del sistema o cuentan con posibilidad de conexión.

1. Ley que regula los servicios sanitarios en Chile



3. Sistemas Particulares de Agua Potable (SPAP):

Corresponden a soluciones particulares para la captación, tratamiento, almacenamiento y distribución de agua potable, utilizadas principalmente en zonas rurales fuera del territorio operacional de las concesionarias sanitarias. Pueden asociarse a viviendas, actividades económicas o ambas, y deben contar con aprobación de proyecto y autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud.



3.1. Sistema Particular de Agua Potable con fuente propia

Corresponde a un SPAP que cuenta con una fuente propia de abastecimiento, como pozo profundo, noria o captación superficial, ubicada en el mismo predio. El agua debe ser tratada y desinfectada adecuadamente antes de su consumo, y el sistema debe contar con autorización sanitaria vigente.



3.2. Sistema Particular de Agua Potable sin fuente propia

Corresponde a un SPAP que no cuenta con una fuente propia de captación, por lo que el abastecimiento de agua potable se realiza mediante camiones aljibe, debidamente justificado conforme a la normativa vigente. Este tipo de sistema puede ser autorizado por la SEREMI de Salud de acuerdo con el Decreto N°41/2018, y su uso es excepcional, no garantizando continuidad permanente del suministro ni control sanitario continuo.








4. Servicios particulares de agua potable:

Corresponden a sistemas de abastecimiento de agua potable asociados a condominios, loteos o conjuntos de viviendas, administrados por una entidad privada o un particular. Estos sistemas, al igual que los SSR, pueden emitir certificados de factibilidad y de conexión, y deben contar con aprobación de proyecto y autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud.

Todos los sistemas particulares de agua potable, con o sin fuente propia, así como los servicios particulares de agua potable, deben tramitar ante la SEREMI de Salud la aprobación de proyecto y la autorización de obra y funcionamiento, según corresponda, previo al desarrollo de actividades de elaboración de alimentos.

Tabla 1. Comparación entre sistemas de abastecimiento de agua y la posibilidad de obtener una Resolución Sanitaria.

Sistema de abastecimiento	¿Permite optar a Resolución Sanitaria de alimentos?	Observaciones sanitarias relevantes
 Red pública de agua potable (empresa sanitaria concesionada)	Sí	Sistema operado por una empresa sanitaria concesionada, regulado por el DFL N°382/1989. Corresponde al sistema más seguro y formal, con continuidad del suministro y control sanitario permanente. No incluye sistemas municipales, los cuales corresponden a sistemas particulares.
 Servicio Sanitario Rural (SSR – ex APR)	Sí, condicionado	Debe contar con autorización sanitaria vigente otorgada por la SEREMI de Salud. Los inmuebles acreditan su conexión mediante certificado de factibilidad y/o conexión emitido por la administración del SSR, en correspondencia a la resolución sanitaria que autoriza su funcionamiento.
 Sistema Particular de Agua Potable (SPAP) con fuente propia (pozo o noria)	Sí, condicionado	Sistema ubicado generalmente en zonas rurales, fuera del territorio de concesionarias. Cuenta con fuente propia (pozo, noria o captación superficial), tratamiento, almacenamiento y distribución interna. Debe contar con aprobación de proyecto y autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud.
 Sistema Particular de Agua Potable sin fuente propia (abastecido por camión aljibe)	Sí, excepcional	El sistema interno de la vivienda debe ser aprobado y autorizado por la SEREMI de Salud como SPAP sin fuente propia. Además, se debe contar como antecedente con la resolución de autorización para la provisión de agua potable mediante camiones aljibe, la cual es tramitada por la empresa distribuidora. Es un sistema excepcional, que no asegura continuidad permanente ni control sanitario continuo.
 Servicios particulares de agua potable	Sí, condicionado	Sistemas asociados a condominios, loteos o conjuntos de viviendas, administrados por un particular o entidad privada. Deben contar con aprobación de proyecto y autorización sanitaria. Los inmuebles acreditan su conexión mediante certificado emitido por la administración del servicio.

Fuente: elaboración propia.

¿Cuál es el Sistema de evacuación de aguas residuales o alcantarillado de mi vivienda?



1. Alcantarillado público

Sistema de recolección, transporte y tratamiento de aguas residuales domésticas e industriales, operado por una empresa sanitaria concesionada. Corresponde a un sistema formal, continuo y regulado, que garantiza la disposición sanitaria segura de las aguas servidas y el cumplimiento de la normativa vigente.



2. Sistema particular de aguas servidas

Corresponden a soluciones constituidas por la red de recolección interna, el sistema de tratamiento de aguas servidas, el manejo de lodos y la eliminación del efluente tratado. Funcionan principalmente en zonas rurales, fuera del territorio operacional de las concesionarias de servicios sanitarios, y pueden asociarse a viviendas, actividades económicas o ambas.

Estos sistemas deben tramitar la aprobación de proyecto y la posterior autorización de obra ante la SEREMI de Salud.

Dentro de los sistemas particulares de aguas servidas se incluyen, entre otros:

La **fosa séptica** corresponde a un tipo de tratamiento dentro de un sistema particular de aguas servidas. Consiste en un tanque subterráneo que permite la sedimentación y digestión parcial de las aguas residuales domésticas. Existen otros sistemas de tratamiento (fosas decantadoras, plantas de tratamiento, sistemas con desinfección, entre otros), cuya definición debe establecerse en la presentación del proyecto ante la SEREMI de Salud, la cual valida el sistema mediante resolución de aprobación y posterior autorización sanitaria.



3. Servicios particulares de aguas servidas domésticas

Corresponden a sistemas de evacuación y tratamiento de aguas servidas asociados a condominios, loteos o conjuntos de viviendas, administrados por una entidad privada o un particular.

Estos sistemas pueden emitir certificados de factibilidad y de conexión para acreditar que los inmuebles forman parte del sistema, en correspondencia a la autorización sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud.

4. Sistemas no aceptados para resolución sanitaria



4.1. Pozo negro

Excavación donde se descargan directamente las aguas residuales sin tratamiento ni control sanitario.

Es un sistema prohibido, ya que genera contaminación del suelo y de las napas subterráneas, y no permite obtener resolución sanitaria.








4.2. Baño seco

Sistema que recolecta excretas sin uso de agua, mediante procesos de compostaje u otros.

Si bien puede utilizarse en contextos rurales o proyectos ecológicos, no cumple, en general, con los requisitos exigidos para actividades productivas que elaboran o manipulan alimentos, por lo que no permite obtener resolución sanitaria para dichos fines.

Tabla 2. Comparación entre sistemas de evacuación de aguas servidas y la posibilidad de obtener una Resolución Sanitaria.

Sistema de evacuación de aguas servidas	¿Permite optar a Resolución Sanitaria de alimentos?	Observaciones sanitarias relevantes
 Alcantarillado público	Sí	Sistema formal de evacuación de aguas residuales operado por una empresa sanitaria concesionada. Garantiza continuidad, tratamiento y disposición final conforme a la normativa vigente. No requiere tramitación adicional ante SEREMI por parte del titular del inmueble.
 Sistema particular de aguas servidas (con tratamiento aprobado)	Sí, depende	<p>Solución particular que incluye red de recolección, sistema de tratamiento, manejo de lodos y disposición del efluente tratado. Puede considerar fosa séptica, planta de tratamiento u otros sistemas, siempre que cuente con aprobación de proyecto y autorización sanitaria vigente otorgada por la SEREMI de Salud.</p> <p>La fosa séptica es un tipo de tratamiento, no el sistema completo. Debe formar parte de un Sistema Particular de Aguas Servidas aprobado por la SEREMI. Se exige diseño conforme a norma, capacidad adecuada, distancias reglamentarias, ventilación, drenaje autorizado y mantención con retiro de lodos acreditable.</p>
 Servicios particulares de aguas servidas domésticas	Sí, depende	Sistemas asociados a condominios, loteos o conjuntos de viviendas, administrados por una entidad privada o un particular. Deben contar con autorización sanitaria y pueden emitir certificados de factibilidad y conexión para acreditar que los inmuebles forman parte del sistema, conforme a la autorización otorgada por la SEREMI de Salud.
 Pozo negro	No	Sistema no autorizado por la normativa sanitaria vigente. No cuenta con tratamiento ni control sanitario, genera contaminación del suelo y de las napas subterráneas. No permite obtener resolución sanitaria.
 Baño seco	No (para emprendimientos alimentarios)	Puede evaluarse caso a caso en proyectos habitacionales o turísticos rurales. Sin embargo, no cumple, en general, los requisitos sanitarios para actividades productivas que elaboran o manipulan alimentos, por lo que no permite obtener resolución sanitaria para emprendimientos alimentarios.

Fuente: elaboración propia.

0.3. Limitaciones en terreno

En las visitas a terreno se ha constatado la existencia de diversas problemáticas, principalmente asociadas a los sistemas particulares de aguas servidas, las que se originan, en muchos casos, por desconocimiento de la normativa sanitaria vigente al momento de la construcción o modificación de estos sistemas, y por la ausencia de aprobación y autorización por parte de la SEREMI de Salud.

Es importante señalar que la fosa séptica no constituye un sistema en sí mismo, sino que corresponde a uno de los posibles elementos de tratamiento dentro de un sistema particular de aguas servidas, el cual puede requerir componentes adicionales o soluciones distintas, según las condiciones del terreno y las características del inmueble. Estos sistemas deben ser evaluados y validados por la SEREMI de Salud mediante la respectiva aprobación de proyecto y posterior autorización sanitaria.



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

Entre las principales observaciones detectadas en terreno se encuentran:

- Distancias reglamentarias insuficientes respecto de deslindes, viviendas vecinas o fuentes de agua, lo que puede generar riesgos de contaminación del suelo y de las napas subterráneas.
- Inadecuada materialidad, roturas o deformaciones de los componentes del sistema (cámaras, fosas, tuberías o drenes), que afectan su correcto funcionamiento y evidencian la necesidad de sistemas diseñados y autorizados formalmente.
- Desajuste entre la capacidad del sistema y la carga generada, considerando la ocupación real de la vivienda (cantidad de personas que habitan la vivienda) y los volúmenes diarios de aguas servidas, lo que provoca saturación, rebalses o fallas prematuras.
- Falta de mantenimiento periódica, incluyendo ausencia de limpieza, retiro de lodos, tapas no visibles o inaccesibles y carencia de registros de mantenimiento.
- Deficiencias en la disposición final del efluente tratado, ya sea por sistemas de infiltración mal dimensionados, suelos con baja permeabilidad, cercanía al nivel freático o inexistencia de evaluaciones técnicas previas del terreno. Adicionalmente, se observan dificultades asociadas al abastecimiento de agua potable, tales como la falta de mantenimiento y limpieza de estanques, deficiente control del entorno inmediato y ausencia de procesos de desinfección del agua, como la cloración de la red interna, lo que compromete la calidad sanitaria del suministro.

Estas situaciones refuerzan la importancia de contar con asesoría técnica previa, tramitar la aprobación y autorización de los sistemas sanitarios ante la SEREMI de Salud y realizar mantenimientos periódicos, con el fin de asegurar condiciones sanitarias adecuadas y evitar riesgos para la salud de la vivienda, del entorno y del emprendimiento de alimentos.

0.4. Regularización de sistemas de aguas residuales.

La regularización consiste en poner en norma un sistema particular de aguas servidas existente o proyectado, cumpliendo con las exigencias sanitarias, técnicas y de diseño establecidas por la autoridad sanitaria.

Este proceso es indispensable para que el sistema pueda ser aprobado y autorizado por la SEREMI de Salud, y así permitir la obtención de una Resolución Sanitaria para la elaboración de alimentos.

Pasos principales:

Revisión inicial del terreno y del sistema.

Se debe realizar una evaluación preliminar del inmueble y de los sistemas sanitarios existentes, idealmente con el apoyo de un profesional proyectista o instalador sanitario, considerando:

- Ubicación del sistema particular de aguas servidas y del sistema particular de agua potable, si corresponde.
- Verificación de distancias mínimas a deslindes, viviendas vecinas y fuentes de agua para consumo humano.
- Condiciones del terreno, como permeabilidad del suelo y nivel freático.
- Capacidad del sistema en relación con la ocupación real de la vivienda y el caudal de aguas servidas generado.

Estos aspectos deben ser validados técnicamente antes de definir la solución sanitaria definitiva.



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

Diseño de planos de ingeniería sanitaria:

Para viviendas o actividades económicas de menor escala, el diseño puede ser realizado por un arquitecto, constructor civil u otro profesional competente, o bien por un instalador sanitario con credencial vigente otorgada por la Superintendencia de Servicios Sanitarios (SISS).

Los planos deben incluir, al menos:

Sistema Particular de Aguas Servidas:

- Ubicación del sistema con todos sus componentes (redes, cámaras, tratamiento, disposición final).
- Distancias entre la disposición final de las aguas servidas tratadas (pozo absorbente o drenes) y los deslindes vecinos.
- Distancias entre la disposición final y cualquier captación de agua para consumo humano (pozo, noria o curso superficial).
- Cortes y detalles constructivos de todos los componentes del sistema.
- Cálculos que justifiquen el diseño del sistema.
- Dirección y ubicación del inmueble, identificación del propietario y del proyectista, con sus respectivas firmas.

Sistema Particular de Agua Potable (si corresponde):

- Ubicación del sistema con todos sus componentes
- Distancias entre la captación de agua y cualquier sistema de evacuación de aguas servidas, propio o colindante.
- Cortes, detalles constructivos y cálculos del sistema.
- Identificación del propietario y del proyectista, con sus respectivas firmas.

Cumplimiento de normas técnicas:

Los sistemas deben cumplir con la normativa sanitaria vigente, entre las cuales se encuentran, como principales:

- D.S. N° 735/1969 del Ministerio de Salud, Reglamento de los Servicios de Agua Destinados al Consumo Humano (agua potable).
- D.S. N° 236/1926 del Ministerio de Salud, Reglamento General de Alcantarillados Particulares (aguas servidas).

El diseño debe asegurar una evacuación segura, evitando riesgos de contaminación del suelo, napas subterráneas o fuentes de agua.

Solicitud de regularización ante la SEREMI de Salud:

La solicitud debe ingresarse ante la SEREMI de Salud correspondiente, acompañada, entre otros antecedentes, de:

- Planos sanitarios firmados.
- Memoria explicativa y de cálculo del sistema de agua potable y/o aguas servidas.
- Fotografías del sistema existente, cuando aplique.

La SEREMI evalúa el proyecto en una primera etapa de aprobación, y posteriormente, mediante una inspección en terreno, otorga la autorización sanitaria de la obra, verificando que lo ejecutado se ajuste a lo aprobado.

Mantenimiento continuo:

Una vez autorizado el sistema, es obligatorio realizar mantenencias periódicas del sistema particular de aguas servidas, las que deben considerar:

- Redes y cámaras de inspección.
- Cámaras interceptoras de grasas, cuando existan.
- Sistema de tratamiento, según el tipo de solución aprobada.
- Retiro de lodos y limpieza conforme a las recomendaciones técnicas.

El mantenimiento adecuado es fundamental para asegurar el correcto funcionamiento del sistema y evitar observaciones sanitarias posteriores.



Imagen: Cámara de inspección.
Fuente: Elaboración propia.



Imagen: Fosa séptica horizontal 5000 L.
Fuente: Bioplastic Chile.



Imagen: Cámara interceptora de grasas.
Fuente: Bioplastic Chile.

0.5. Trámite de aguas en SEREMI de Salud

Este trámite permite solicitar la aprobación de proyecto y la autorización de obra de un Sistema Particular de Agua Potable y/o un Sistema Particular de Aguas Servidas, para viviendas ubicadas en sectores sin cobertura de empresa sanitaria o fuera del área de concesión.

El trámite puede ser realizado por el propietario/a, el proyectista o un tercero autorizado, a través de la plataforma SEREMI en Línea. Sin embargo, cuando se trata del ingreso de un proyecto, el proyectista responsable debe estar registrado previamente en la plataforma, independiente de quién realice la solicitud.

Las resoluciones de aprobación y autorización mantienen su vigencia mientras el sistema conserve las condiciones de diseño y funcionamiento que dieron origen a su aprobación por la autoridad sanitaria.

¿Qué documentos necesito?

Los antecedentes varían según el tipo de sistema y la etapa del trámite (aprobación de proyecto o autorización de obra). A continuación, se indican los documentos más habituales:

1. Solicitud de aprobación de proyecto:

1.1. Sistema Particular de Agua Potable (vivienda).

- Certificado de dominio vigente de la propiedad, que acredite la calidad de propietario/a o mera tenencia.
- Copia de resolución sanitaria y plano aprobado (si se trata de una ampliación).
- Certificado de factibilidad emitido por la empresa sanitaria correspondiente (si aplica).
- Planos del sistema.
- Cuadro de pérdida de presiones.
- Memoria explicativa y de cálculo del sistema.

1.2. Sistema Particular de Aguas Servidas (vivienda).

- Certificado de dominio vigente de la propiedad.
- Copia de resolución sanitaria y plano aprobado (si se trata de una ampliación).
- Certificado de factibilidad emitido por la empresa sanitaria correspondiente (si aplica).
- Planos del sistema.
- Memoria explicativa y de cálculo del sistema.

2. Solicitud de autorización de obra:

2.1. Sistema Particular de Agua Potable (vivienda).

- Resolución de aprobación de proyecto.
- Planos aprobados.
- Plano de modificaciones al proyecto aprobado (si corresponde).
- Análisis de agua potable.
- Otros antecedentes establecidos en la resolución de aprobación.

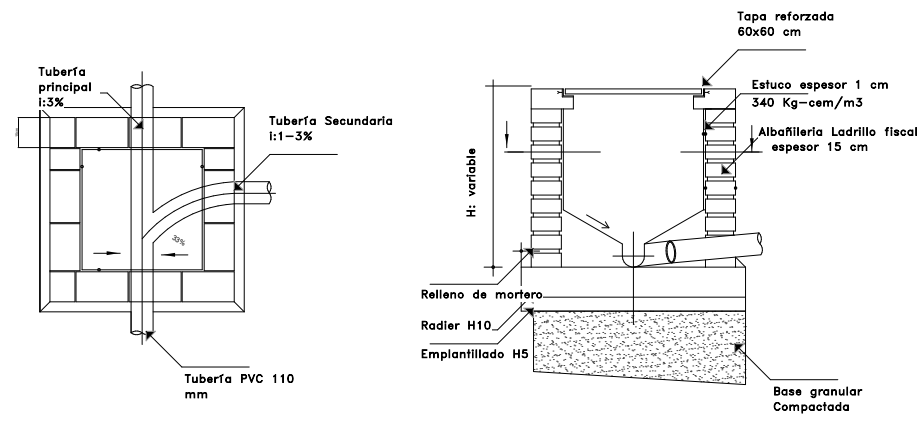
2.2. Sistema Particular de Aguas Servidas (vivienda).

- Resolución de aprobación de proyecto.
- Planos aprobados.
- Plano de modificaciones al proyecto aprobado (si corresponde).
- Otros antecedentes establecidos en la resolución de aprobación.

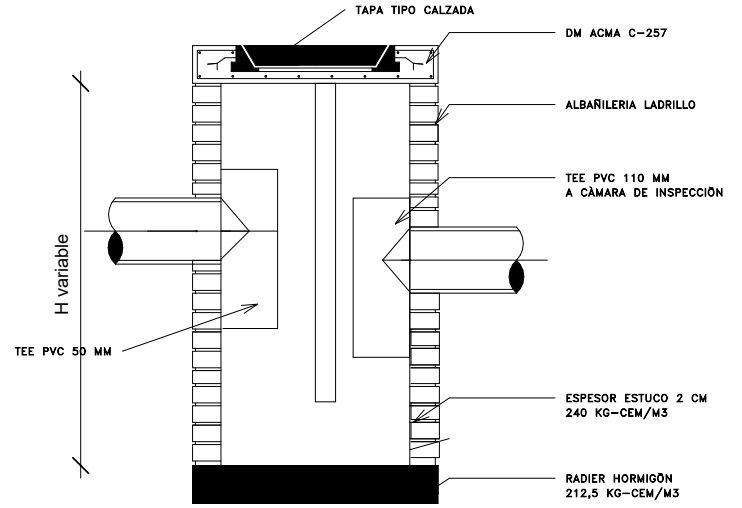
Importante:

- El trámite puede ser realizado por el propietario/a, el proyectista o un tercero autorizado.
- Para proyectos, el proyectista responsable debe estar inscrito en el registro de proyectistas de la plataforma SEREMI en Línea.
- Se recomienda revisar cuidadosamente los enlaces y formularios disponibles en la plataforma digital, ya que estos varían según el tipo de sistema y etapa del trámite.

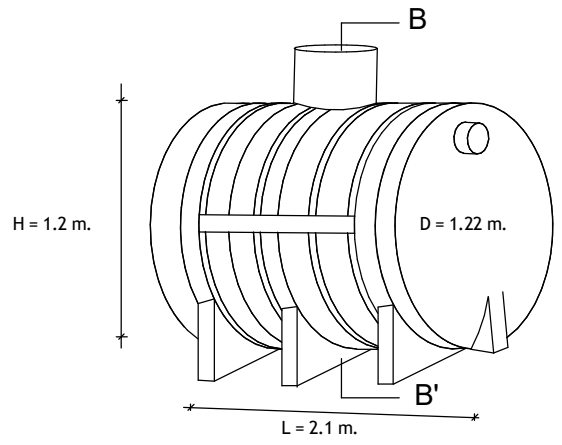
Ejemplos de plano de proyectos:



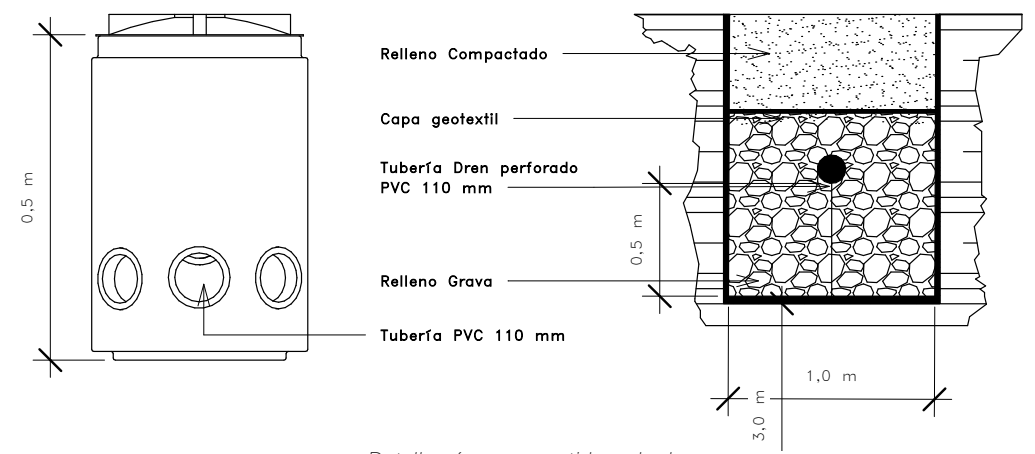
Cámara de inspección



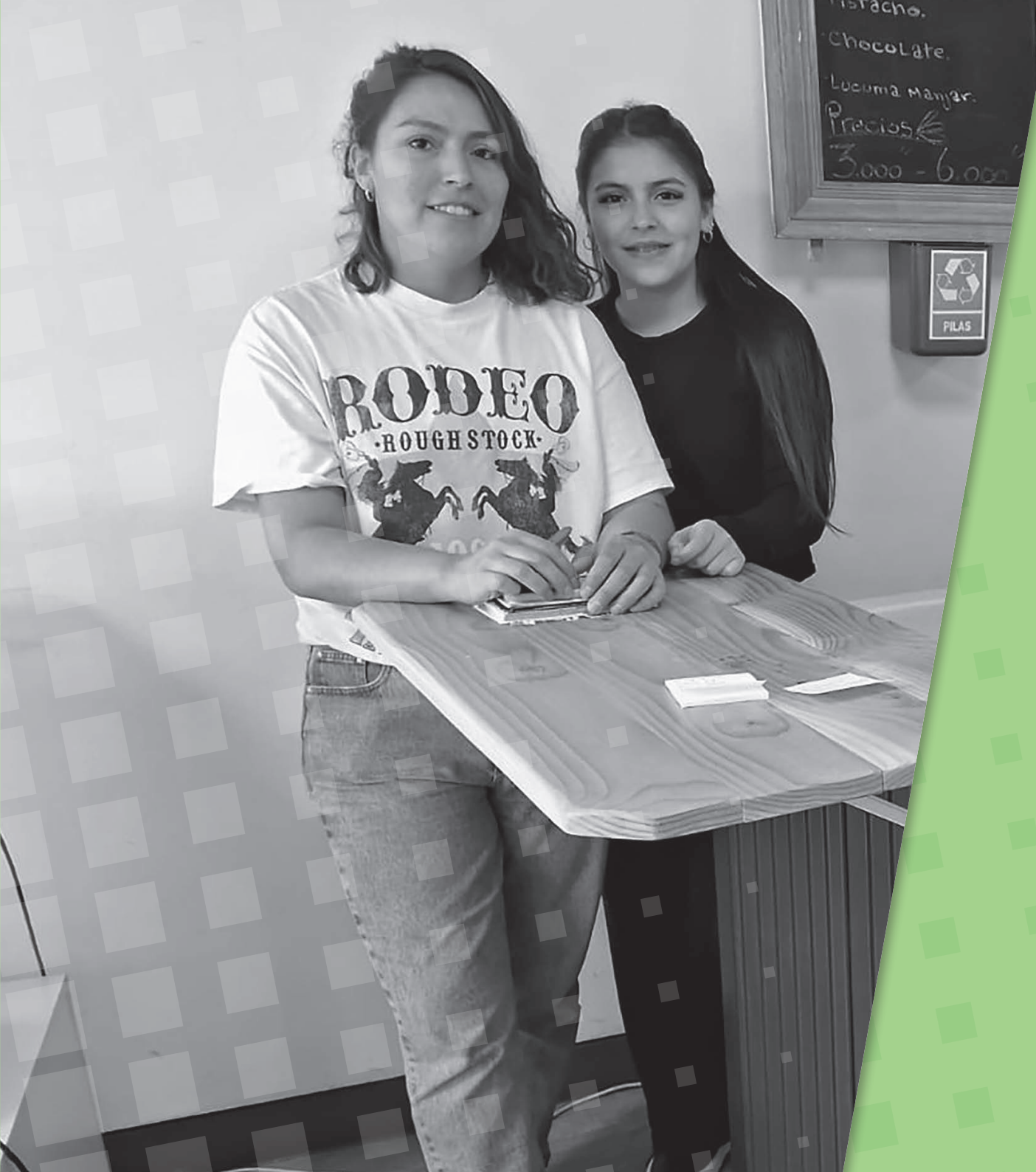
Detalle cámara de inspección corta grasa



Detalle fosa séptica



Detalle cámara repartidora de drenes



PASO 1

LEGALIZACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE UNA EMPRESA

- Formalización a través de persona natural o jurídica 1.1
- ¿Qué es una EIRL? 1.2
- Registro de Empresa y Sociedades 1.3
- Elección de giro u objeto social 1.4

PASO 1: Legalización y formalización de una empresa

1.1. Formalización a través de persona natural o jurídica

1
PASO

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

Formalizarse implica hacer una actividad legal, es decir, registrarse ante el Estado para poder trabajar de forma regular: emitir boletas o facturas, pagar impuestos, acceder a **beneficios**, postular a **apoyos** y operar **sin riesgos de multas**.

Al hablar de formalización, existen distintas figuras legales a las cuales se puede acceder. Sin embargo, cuando se trata de formalizar un emprendimiento de alimentos en la vivienda bajo la patente de Microempresa Familiar (MEF), esta permite solo dos alternativas de formalización:

- Como persona natural.
- Como persona jurídica, a través de una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL).

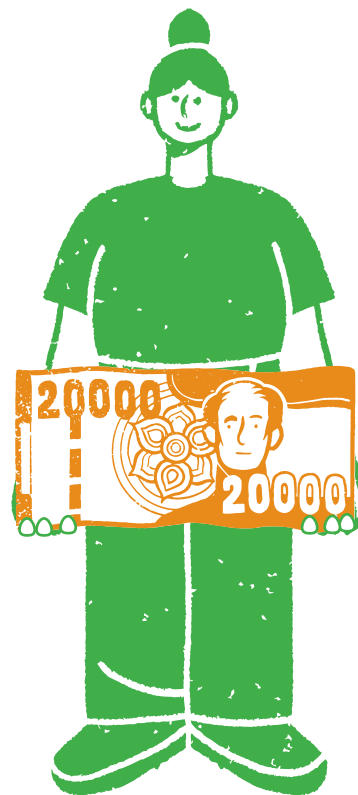


¿Qué significa formalizar como persona natural (PN)?

Formalizarse como persona natural implica que el emprendimiento se desarrolla a nombre propio, utilizando el RUT personal (que corresponde al mismo número del RUN del Servicio de Registro Civil e Identificación).

Esto permite realizar actividades económicas clasificadas en segunda categoría, es decir, aquellas relacionadas con oficios, profesiones u otras actividades independientes.

En este tipo de formalización, el patrimonio personal y el del negocio no se separan, lo que significa que la persona responde directamente por las obligaciones y compromisos del emprendimiento. En otras palabras, tanto los ingresos como las responsabilidades legales o financieras se asocian directamente a su nombre y RUT.



¿Qué significa formalizar como persona jurídica (PJ)?

Formalizarse como persona jurídica significa crear una entidad legal independiente de la persona que la constituye. En otras palabras, el negocio pasa a tener un RUT propio, distinto del RUT personal, y se convierte en una organización con derechos y obligaciones por sí misma.

Esto permite separar el patrimonio personal del patrimonio del emprendimiento, lo que brinda mayor protección frente a deudas o compromisos legales del negocio.

Existen distintas formas de persona jurídica, como sociedades, cooperativas o empresas individuales con responsabilidad limitada, que se eligen según el tipo y tamaño del emprendimiento. Sin embargo, hay que considerar que, en un emprendimiento de alimentos en la vivienda, solo se acepta la conformación de una empresa EIRL.

1.2. ¿Qué es una EIRL?

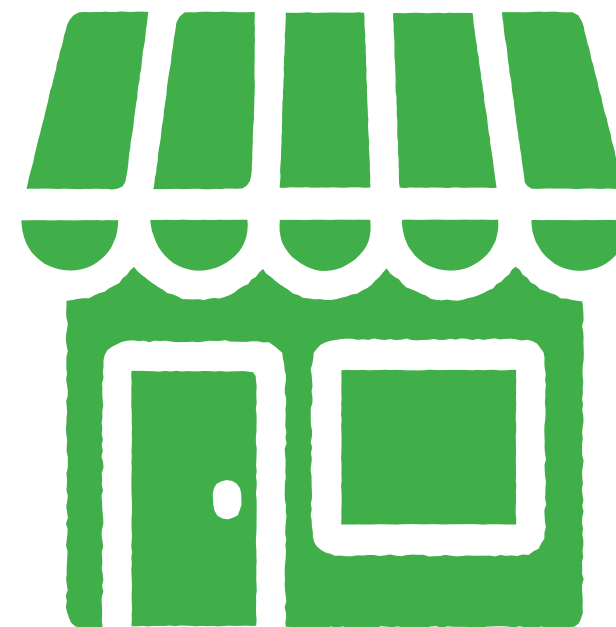
¿Qué es una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (E.I.R.L.)?

Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, la Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL) es una de las formas de persona jurídica a la que puede optar una persona que realiza una actividad productiva desde su vivienda.

Este tipo de empresa es constituida por una persona natural, pero funciona de manera independiente de su titular, ya que posee un patrimonio propio y separado del patrimonio personal.

La EIRL permite desarrollar actividades de un solo giro clasificadas en primera categoría, es decir, aquellas relacionadas con actividades comerciales, industriales o de servicios.

En términos generales, la empresa responde únicamente con su patrimonio social frente a las obligaciones que adquiera. Sin embargo, en ciertos casos excepcionales el titular puede llegar a responder con sus bienes personales, por ejemplo, cuando actúa fuera del objeto social, sin utilizar el nombre o representación de la empresa, o en situaciones de delitos concursales.



1.3. Registro de Empresa y Sociedades

Para registrar una empresa existen dos formas principales de hacerlo: de manera tradicional o a través del Registro de Empresas y Sociedades (RES).

Constitución Tradicional

Este método se realiza de forma presencial y consta de los siguientes pasos:

1. En Notaría:

Se redacta la Escritura Pública de constitución de la sociedad y su correspondiente extracto.

El costo de este trámite varía según la notaría.

2. En el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces (CBR):

Se inscribe el extracto de constitución de la escritura dentro de un plazo de 60 días corridos desde la fecha de su firma (considerando sábados, domingos y festivos).

Este trámite también tiene un costo asociado.

3. En el Diario Oficial:

Se publica el extracto de constitución dentro del mismo plazo establecido para la inscripción en el Registro de Comercio.

El costo de la publicación depende del capital declarado de la sociedad.



Imagen: 25° Notaría de Santiago, Gloria Ortiz Carmona. Fuente: Notarios Chile <https://notarioschile.cl>

Registro de Empresas y Sociedades (RES)

La segunda alternativa es constituir la empresa de manera digital a través del portal "Tu empresa en un día".

<https://www.registrodeempresasysociedades.cl/>

En este sistema, todas las formalidades se realizan en línea, permitiendo la firma electrónica y la obtención inmediata del RUT de la empresa.



1. El trámite se realiza directamente en el sitio web oficial:

<https://www.registrodeempresasysociedades.cl/>

En la página principal, selecciona la opción "Constituye tu Empresa".

2. Iniciar sesión:

Debes ingresar con tu RUN y Clave Única.

También puedes acceder con una firma electrónica avanzada, si la tienes (será necesaria para firmar el documento más adelante).

3. Elegir el tipo de empresa:

Una vez dentro del sistema, selecciona:

"Constituir una nueva empresa o sociedad"

Luego elige el tipo de sociedad:

“Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL)”

4. Completar los datos del formulario:

El sistema te guiará por distintas secciones. Debes llenar:

a. Datos del constituyente (propietario)

- Nombre completo y RUN del titular.
- Nacionalidad y domicilio.
- Correo electrónico y teléfono de contacto.

b. Datos de la empresa

- Razón social: nombre oficial de la empresa (ejemplo: “Panadería La Dulzura EIRL”).
- Nombre de fantasía: nombre comercial (si es distinto).
- Objeto o giro: describe la actividad que realizará la empresa (ejemplo: “elaboración y venta de productos de pastelería”).
- Domicilio legal: dirección donde operará la empresa.
- Duración: normalmente “indefinida”.

c. Capital inicial

Indica el monto con que se constituye la empresa (no requiere depósito). Puedes expresarlo en pesos chilenos, UF o UTM.

d. Representación

Selecciona quién representará legalmente a la empresa (en la EIRL, el titular es automáticamente el representante legal).

5. Revisar y confirmar:

Antes de firmar, revisa que todos los datos estén correctos.

El sistema generará un borrador del formulario de constitución que puedes descargar o guardar como respaldo.

6. Firmar el documento:

Tienes dos opciones:

- Firma Electrónica Avanzada (FEA): Corresponde a una firma digital legal que valida la identidad del firmante. Es inmediato y sin costo.
- Firma ante notario: debes descargar el documento, firmarlo presencialmente y luego subirlo escaneado al sistema.

Si no tienes Firma Electrónica Avanzada, puedes obtenerla fácilmente con prestadores autorizados o realizar la firma notarial.

7. Inscripción automática y obtención del RUT:

Una vez firmada la constitución:

- La empresa queda legalmente inscrita en el Registro de Empresas y Sociedades.
- Puedes descargar el Certificado de Estatuto de Constitución.
- Luego debes iniciar actividades en el SII (Servicio de Impuestos Internos) dentro de los dos meses siguientes.

8. Guardar y respaldar:

Conserva los siguientes documentos:

- Certificado de Estatuto de Constitución EIRL.
- Certificado de vigencia de la empresa (opcional, se obtiene en el mismo portal).
- Comprobante de inicio de actividades del SII.



Imagen: Fotografía del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

1.4. Elección de giro u objeto social

Es importante tener en cuenta que, al crear una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL), esta solo puede tener un giro u objeto social. El giro corresponde a la actividad o conjunto de actividades económicas que la empresa desarrollará para cumplir su finalidad.

Para definir correctamente este giro, podemos guiarnos por los códigos de actividades económicas del Servicio de Impuestos Internos (SII), disponibles en el siguiente enlace:

https://www.sii.cl/ayudas/ayudas_por_servicios/1956-codigos-1959.html

Al ingresar al sitio, y seleccionar el rubro de "Industria Manufacturera", se despliegan distintas opciones relacionadas con los emprendimientos que elaboran alimentos. Algunos ejemplos de giros posibles son:

- Elaboración y conservación de carne.
- Elaboración y conservación de pescado, crustáceos y moluscos.
- Elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas.
- Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal.
- Elaboración de productos lácteos.
- Elaboración de productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón.
- Elaboración de otros productos alimenticios.
- Elaboración de piensos preparados para animales.
- Elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Cada una de estas categorías cuenta con un código específico asignado por el SII, el cual se debe seleccionar al momento de formalizar la empresa.

Seleccionar el giro adecuado es fundamental, ya que este determina la actividad económica oficial de la empresa ante el SII y otros organismos públicos, como la SEREMI de Salud o Municipalidades.

Si el giro elegido no corresponde exactamente a la actividad que se realiza, pueden presentarse dificultades para obtener permisos sanitarios, patentes municipales o incluso para emitir boletas o facturas correctamente.

Por ello, se recomienda revisar detalladamente los códigos del SII y escoger aquel que describa con mayor precisión la actividad productiva principal del emprendimiento. También puedes acceder a www.rutadelapyme.cl donde también existen herramientas para determinar el giro de tu emprendimiento.



Imagen: Certificado de estatuto actualizado. Fuente: Registro de empresas y sociedades <https://www.registrodeempresasysociedades.cl/>



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.



PASO 2

FORMALIZACIÓN EN SERVICIOS DE IMPUESTOS INTERNOS (SII)

- Solicitud de clave tributaria y acceso con RUT empresa 2.1
- Inicio de actividades en SII 2.2
- Elección de régimen tributario 2.3
- Obligaciones tributarias básicas 2.4
- Registro de actividades económicas 2.5

PASO 2: Formalización en Servicios de Impuestos Internos (SII)

2.1. Solicitud de clave tributaria y acceso con RUT empresa

2
PASO

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos: Orientaciones para emprender desde el hogar

Constitución a través del Registro de Empresas y Sociedades (RES):

Si la empresa se crea mediante el RES

(<https://www.registrodeempresasysociedades.cl/>):

El RUT se genera automáticamente al finalizar el proceso de constitución. De esta manera, se puede realizar de inmediato el inicio de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos (SII).

Constitución realizada en notaría:

Si la empresa fue constituida en una notaría, la solicitud del RUT debe hacerse en línea a través del sitio web del Servicio de Impuestos Internos www.sii.cl. Para ello, se debe ingresar al menú **"Servicios online"**, luego seleccionar **"RUT e inicio de actividades"**, y finalmente la opción **"Inscripción y obtención de N° de RUT"**.

Una vez en este apartado, será necesario completar los antecedentes requeridos, entre los que se incluyen:

- Escritura Pública de constitución de la sociedad.
- Extracto de inscripción en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces (CBR).
- Publicación en el Diario Oficial
- Certificado de dominio vigente de la propiedad donde se desarrollará la actividad comercial; o bien,
- Contrato de arriendo de la propiedad donde se realiza la actividad comercial y copia por ambos lados de la cédula de identidad (carnet) del(la) propietario(a), o,
- Autorización o cesión de uso de la propiedad donde se realiza la actividad comercial y copia por ambos lados de la cédula de identidad (carnet) del(la) propietario(a).

The screenshot shows the website interface for 'TU EMPRESA EN UN DÍA'. At the top, there are navigation links for 'Primer paso', 'PymeÁgil', 'Ayuda', and 'Contáctanos', along with a 'Iniciar sesión' button. The main content area is titled '¿Qué necesitas?' and features several service cards:

- Constituye tu empresa:** Includes an icon of three people shaking hands. Text: 'Comienza ahora los primeros pasos para la constitución de tu empresa o sociedad.' A 'Comenzar' button is present.
- Modificar:** 'Modifica estatutos, transforma, rectifica, sanea, fusiona o divide.' A 'Comenzar' button is present.
- Disolver:** 'Ponle término legal a tu empresa o sociedad.' A 'Comenzar' button is present.
- Migrar:** 'Migra tu empresa o sociedad entre el régimen simplificado y el régimen general.' A 'Comenzar' button is present.
- Anotación:** 'Incorpora un "documento registrable" a tu empresa o sociedad.' A 'Comenzar' button is present.

Below this, there is a 'Servicios:' section with a grid of options:

- Obtener certificados:** 'Obten los certificados del Registro que tu necesitas.'
- Continuar actuación:** 'Continúa una actuación pendiente.'
- Buscar actuaciones:** 'Busca actuaciones del Registro.'
- Verificar certificados:** 'Verifica certificados, actuaciones o anotaciones.'
- Consulta de marca, registro y dominio:** 'Realiza consultas de marca, registro y dominio.'
- Firma electrónica avanzada:** 'Infórmate sobre la Firma electrónica avanzada.'
- Compartir carpeta empresa:** 'Envía por email la información y certificados de tu empresa o sociedad.'
- Cédula RUT electrónica:** 'Descarga la Cédula RUT electrónica de la empresa o sociedad.'
- Registro de Poderes:** 'Registro electrónico que permite inscribir los poderes de la empresa o sociedad.'
- Registro de Accionistas:** 'Registro electrónico que permite mantener el libro de accionista de la sociedad.'

At the bottom, there is a 'PymeÁgil:' section with the text: 'Accede a estas opciones directamente en Tu Empresa en un Día para facilitar la operación de tu negocio.' Below this are three more service cards:

- Inicio de actividades SII:** 'Realiza el Inicio de actividades ante el SII.'
- Patente municipal:** 'Solicita tu patente comercial.'
- Cuenta bancaria empresa:** 'Solicita en línea una cuenta bancaria para tu empresa o sociedad.'
- Dirección del Trabajo:** 'Regístrate como Representante Laboral Electrónico.'
- Instituto de seguridad laboral:** 'Pre-inscribe tu empresa o sociedad en el Instituto de seguridad laboral (ISL).'
- Proveedor del Estado:** 'Inscríbete en Mercado una cuenta bancaria para ofertar tus productos y servicios al Estado.'

Imagen: Página web de "Tu empresa en un día". Fuente: Registro de empresas y sociedades <https://www.registrodeempresasysociedades.cl/>

2.2. Inicio de Actividades

El inicio de actividades debe realizarse en un plazo máximo de dos meses desde que se efectúe cualquier acción u operación que pueda generar impuestos en el desarrollo de la actividad económica.

Este trámite se realiza en línea, completando el formulario N°4415 disponible en el sitio web del Servicio de Impuestos Internos www.sii.cl

Para hacerlo, se debe ingresar al menú **“Servicios online”** luego seleccionar **“RUT e inicio de actividades”** y posteriormente la opción **“Inicio de actividades”**.

En este formulario se deben indicar los códigos de las actividades económicas que ya hayan sido previamente seleccionadas y que correspondan al giro del emprendimiento.



Imagen: Página web de “Servicios de Impuestos Internos”. Fuente: Servicios de Impuestos Internos <https://homer.sii.cl/>

INSCRIPCIÓN AL ROL ÚNICO TRIBUTARIO Y/O DECLARACIÓN JURADA DE INICIO DE ACTIVIDADES (Llenar a máquina o con letra imprenta) F4415

Sii Servicio de Impuestos Internos

TIPOS DE SOLICITUD (MARQUE CON UNA 'X')	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES (DÍA, MES, AÑO)	ROL ÚNICO TRIBUTARIO
SOLICITUD DE RUT	FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES	
INICIO DE ACTIVIDADES	NÚMERO DE DUPLICADOS RUT	
SOLICITUD DUPLICADOS RUT	Retira en la Unidad / Envío por correo al domicilio	

TRIBUTACIÓN SIMPLIFICADA (Art. 148) RENTA PRESENTA RENTA ATRIBUIDA (Art. 144) SEMI INTEGRADA (Art. 146)

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

NACION SOCIAL / APELLIDO PATERNO APELLIDO MATERNO NOMBRES

NOMBRE FANTASÍA (SOLO PERSONA JURÍDICA)

SÓLO PARA PERSONA JURÍDICA **SÓLO PARA PERSONA NATURAL EXTRANJERA CON RESIDENCIA**

N° ESCRITURA / DECRETO FECHA NOTARÍA / MINISTERIO TIPO DE VISA (CÓDIGO DE PAÍS) PAÍS DE ORIGEN

N° DE INSCRIPCIÓN INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE COMERCIO FECHA

SÓLO PARA SOCIEDADES U ORGANIZACIONES OBLIGADAS A PUBLICAR SU CONSTITUCIÓN EN DIARIO OFICIAL

FECHA DE PUBLICACIÓN DIARIO OFICIAL N° DE PÁGINA / CÓDIGO VERIFICACIÓN ELECTRÓNICA (cve) DIARIO OFICIAL

DOMICILIO O CASA MATRIZ

CALLE NÚMERO OF. DEPTO/CAL. BLOQUE POBLACIÓN / VILLA

ROL AVA/LOP/PROPIEDAD COMUNA CIUDAD REGIÓN TELÉFONO FIJO TELÉFONO MÓVIL

SÓLO PARA CONTRIBUYENTES AFECTOS A IMPUESTOS DE PRIMERA CATEGORÍA

ROL AVA/LOP/PROPIEDAD RUT PROPIETARIO EN QUE CALIDAD SE OCUPA EL DOMICILIO (Propio del Contribuyente o Socio, Cedido a Contribuyente o Socio, Arrendado por Contribuyente o Socio) Monto arriendo mes (miles \$)

DOMICILIO POSTAL DOMICILIO URBANO PARA NOTIFICACIONES DIRECCIÓN E-MAIL

DESCRIPCIÓN CÓDIGOS DE ACTIVIDADES (S) P S S S S

SUCURSAL (en caso de más sucursales, adjunte formulario 4416)

CALLE NÚMERO OF. DEPTO/CAL. BLOQUE POBLACIÓN / VILLA

COMUNA CIUDAD REGIÓN TELÉFONO

ROL AVA/LOP/PROPIEDAD RUT PROPIETARIO EN QUE CALIDAD SE OCUPA LA SUCURSAL (Propio del Contribuyente o Socio, Cedido a Contribuyente o Socio, Arrendado por Contribuyente o Socio) Monto arriendo mes (miles \$)

IDENTIFICACIÓN DE SOCIOS Y DECLARACIÓN DE CAPITAL

RAZÓN SOCIAL/ PATERNO	AP. MATERNO	NOMBRES	RUT O CEDULA NACIONAL DE IDENTIDAD	APORTES DE CAPITAL DE SOCIO/ACCIONISTAS			PARTICIPACIÓN DE UTILIDADES (%)
				ENTERADO (miles de \$)	POR ENTERAR (miles de \$)	FECHA ENTERAR (miles de \$)	

CAPITAL INICIAL DECLARADO POR EL CONTRIBUYENTE (miles \$) ENTERADO POR ENTERAR TOTAL FECHA PREVISTA ENTERAR

REPRESENTANTES (en caso de más de dos, adjunte Formulario 4416)

RUT / CED. NACIONAL DE IDENTIDAD	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES

PERSONA QUE EFECTÚA EL TRÁMITE

RUT / CED. NACIONAL DE IDENTIDAD	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES

USO SII

CAT. TRIBUTARIA	1	2
IWA AFECTA	SI	NO AFECTA
ANEXO	SI	NO
ACTUACIÓN REPRESENTANTES	<input type="checkbox"/> CUALQUIERA <input type="checkbox"/> EN CONJUNTO	
	<input type="checkbox"/> MÍNIMO 2 <input type="checkbox"/> OTROS	

DECLARO bajo juramento que los datos contenidos en esta declaración son la expresión fiel de la verdad, por lo que asumo la responsabilidad correspondiente.

FIRMA Y TIMBRE FUNCIONARIO **FIRMA CONTRIBUYENTE O REPRESENTANTE (S) O MANDATARIO** **DATO OBLIGATORIO** INDIQUE SI EMITIRÁ DOCUMENTOS QUE RESPONDAN EL ROL DE CREDITO FISCAL IWA SI NO

Imagen: Inscripción al rol único tributario y/o Declaración Jurada de Inicio de Actividades. Fuente: Servicios de Impuestos Internos <https://homer.sii.cl/>

2.3. Elección de régimen tributario

Las personas que formalizan su emprendimiento, ya sea como persona natural o persona jurídica, y tributan en primera categoría, adquieren ciertas obligaciones tributarias. En este caso, deben pagar impuestos por las utilidades obtenidas en el desarrollo de su actividad económica y presentar una Declaración Anual de Impuesto a la Renta mediante el Formulario N°22, independiente de si sus operaciones presentan pérdidas o ganancias. Es importante destacar que presentar esta declaración no implica necesariamente el pago de impuestos.

El Impuesto de primera categoría corresponde a un impuesto anual de tasa fija, que se declara y paga durante el mes de abril de cada año. Además, las empresas deben realizar Pagos Provisionales Mensuales (PPM), que funcionan como adelantos del impuesto anual y se registran en el Formulario N°29.

Al momento de seleccionar un Régimen de Tributación, cambian la tasa de impuesto, el método de cálculo y las obligaciones contables que la empresa debe cumplir, por lo que esta elección debe realizarse con cuidado e información adecuada.

¿Qué es el Artículo 14?

El Artículo 14 pertenece a la Ley sobre Impuesto a la Renta (LIR) de Chile. En términos simples, este artículo establece los distintos regímenes tributarios que las empresas pueden elegir para pagar sus impuestos. Cada régimen determina cómo se calcula la renta (utilidad o ganancia), qué tipo de contabilidad se debe llevar, y cómo y cuándo corresponde pagar los impuestos.

¿Qué es un Régimen Tributario?

Un régimen tributario es el conjunto de normas y métodos establecidos por el Servicio de Impuestos Internos (SII) que determinan cómo una empresa debe declarar, calcular y pagar sus impuestos.

Cada régimen define:

- Qué tipo de contabilidad debe llevar la empresa (completa o simplificada).
- Cómo se determina la renta líquida imponible.
- Cuando y quién paga los impuestos: la empresa o sus socios/dueños.
- Qué beneficios o exenciones tributarias puede aplicar.

Por lo tanto, elegir el régimen tributario adecuado es una decisión clave al formalizar un negocio, ya que influye directamente en las obligaciones tributarias, los costos administrativos y el manejo contable de la empresa.

A continuación, se detallan los principales regímenes establecidos en este artículo.



Régimen Pro-Pyme General 14D3.

Este régimen está pensado para micro, pequeñas y medianas empresas. Pagan un 25% de impuesto (rebajado temporalmente) y pueden llevar contabilidad completa o simplificada.

Está regulado en el Artículo 14, letra D, N°3 de la Ley sobre Impuesto a la Renta (LIR), con una tasa de Impuesto De Primera Categoría (IDPC) del 25%, la cual fue rebajada de manera transitoria por la Ley N°21.256 a 10% para el año tributario 2024 y 12,5% para el año tributario 2025¹. Este régimen está orientado principalmente a micro, pequeños y medianos contribuyentes.

Para acogerse a este régimen, la empresa debe tener un promedio de ingresos brutos en los últimos tres años igual o inferior a 75.000 Unidades de Fomento (UF), considerando también los ingresos de sus empresas relacionadas. Este límite puede superarse una sola vez, siempre que no exceda las 85.000 UF.

Sus principales características son:

- Determina el resultado tributario en base a ingresos percibidos y gastos efectivamente pagados, pudiendo llevar contabilidad completa o simplificada.
- Las y los socios deben tributar sobre los retiros de utilidades.
- Debe llevar registro de rentas empresariales en el caso de generar o percibir rentas exentas.
- Permite la imputación total (100%) del crédito del Impuesto De Primera Categoría (IDPC) en los impuestos finales.

Régimen Pro-Pyme Transparente 14D8.

Este régimen también está dirigido a micro, pequeñas y medianas empresas (PYMEs), pero a diferencia de otros regímenes, la empresa no paga impuesto directamente. En este caso, los socios o dueños son quienes pagan el impuesto, según las utilidades que les correspondan.

Está regulado en el Artículo 14, letra D, N°8 de la Ley sobre Impuesto a la Renta (LIR), liberado del pago de Impuesto a la Renta a nivel empresa. Está orientado a micro, pequeños y medianos contribuyentes cuyos socios sean personas naturales residentes en Chile o empresas extranjeras sujetas al impuesto global complementario o impuesto adicional.

Para poder optar a este régimen, se deben cumplir los mismos requisitos de ingresos que en el régimen Pro-Pyme general, es decir, mantener un promedio de ingresos brutos dentro de los límites establecidos para las PYMEs.

Sus principales características son:

- Determina el resultado tributario en base a ingresos percibidos y gastos pagados, mediante contabilidad simplificada.
- Está exenta del Impuesto de Primera Categoría (IDPC). En cambio, las y los socios pagan los impuestos finales (global complementario o adicional) considerando las utilidades generadas por la empresa.
- Debe llevar un libro de caja, donde se registren los ingresos y egresos reales de la empresa.

¹ Las tasas pueden variar según la legislación vigente.

Proyecto de Ley Mono Tributario¹

El “monotributo” es un proyecto de ley que propone un régimen especial simplificado para la formalización de microemprendimientos con ingresos bajo el 80% del registro social de hogares con ingresos anuales que no superen las 310 UF, reduciendo las obligaciones tributarias y previsionales a una sola cuota fija mensual de 0,5 UTM, con requisitos más accesibles. Sus principales características son:

- No llevar contabilidad durante los primeros años (o tener requisitos contables mucho más simples).
- Integración de obligaciones: tributo, renta y previsional en una sola cuota.
- Para nuevos emprendimientos, el régimen transitorio inicial permite cumplir pagos de IVA e impuesto a la renta mediante monto fijo mensual.

Ingresar a Mi Sii

Sii Servicio de Impuestos Internos

Mi Sii Servicios online ▼ Ayudas Q

Home / Modernización Tributaria / Regímenes Tributarios

Modernización Tributaria

Consulta tu Régimen T

Regímenes Tributarios

Tipos de Regímenes Tributarios

Regímenes Tributarios Compartir

Revisa los diferentes Regímenes Tributarios

La Modernización Tributaria incorpora **desde el 1 de enero de 2020 tres nuevos regímenes tributarios para los contribuyentes de primera categoría**, a los que se suman el régimen de Renta Presunta y el de Contribuyentes no sujetos al 14 de la LIR. El cambio será automático para las empresas, quienes deberán informarse de las características del régimen en el que se encuentren inscritos y en el que deberán tributar desde la Operación Renta 2021.

Revisa los diferentes Regímenes Tributarios

Nuevo Pro Pyme General	Nuevo Pro Pyme Transparente	Nuevo Régimen General (Semi Integrado)	Renta Presunta	Contribuyentes no sujetos al 14 de la LIR
-------------------------------	------------------------------------	---	----------------	---

- Descripción General
- A quién está dirigido
- Requisitos
- Beneficios y Características
- Tipo de contabilidad
- Tributación
- Tasa de Impuesto de Primera Categoría
- Tasa ppm

Imagen: Regímenes tributarios en página web de “Servicios de Impuestos Internos”.
Fuente: Servicios de Impuestos https://www.sii.cl/destacados/modernizacion/tipos_regimenes_mt.html

¹ Régimen no aprobado, es un proyecto de ley.

Tabla 3. Comparación entre regímenes tributarios.

Régimen Tributario	A quién va dirigido	Base legal y requisitos principales	Características	Ventajas	Desventajas
Régimen Pro-Pyme General – Art. 14 D N°3	Micro, pequeñas y medianas empresas	Promedio de ingresos \leq 75.000 UF (puede superar hasta 85.000 UF una vez).	<ul style="list-style-type: none"> IDPC 25% (transitoriamente 10% en AT 2024 y 12,5% en AT 2025). Base caja (ingresos percibidos y gastos pagados). Contabilidad completa o simplificada. Crédito 100% del IDPC para socios. Registro de Rentas Empresariales si hay rentas exentas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tasa de impuesto más baja. Contabilidad simplificada posible. Pleno uso del crédito del IDPC. Beneficioso para Pymes en crecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> Requiere control formal de ingresos y egresos. Límite de ingresos restringe a empresas más grandes. Debe mantenerse dentro del rango Pyme.
Régimen Pro-Pyme Transparente – Art. 14 D N°8	Micro, pequeñas y medianas empresas con socios personas naturales residentes o empresas extranjeras sujetas a impuestos finales.	Mismos límites de ingresos del régimen Pro-Pyme General. Todos los socios deben ser personas naturales residentes o sujetos a impuestos finales.	<ul style="list-style-type: none"> Contabilidad simplificada (Libro de Caja). La empresa no paga IDPC. Socios tributan directamente por utilidades según participación. Exención de IDPC a nivel empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> Eliminación de doble tributación. Sistema más simple y transparente. Ideal para emprendimientos pequeños familiares. 	<ul style="list-style-type: none"> No permite ingreso de personas jurídicas chilenas como socias. Menor formalidad puede limitar acceso a financiamiento.
Proyecto de Ley Monotributo (en tramitación)	Micro emprendedores del 80 % más vulnerable del RSH con ingresos \leq 310 UF anuales.	Proyecto de ley 2025 (Ministerio de Hacienda). Ser persona natural, cumplir requisitos socioeconómicos, formalizarse ante el SII.	<ul style="list-style-type: none"> Cuota mensual fija de 0,5 UTM. No exige contabilidad completa. Unifica obligaciones tributarias y previsionales. Régimen transitorio y simplificado. 	<ul style="list-style-type: none"> Facilita la formalización. Reduce trámites y costos. Integra previsión e impuestos. Acceso a beneficios sociales y financieros. 	<ul style="list-style-type: none"> Solo para ingresos muy bajos. Transitorio y aún no vigente. Limitado a personas naturales (no sociedades).

Fuente: elaboración propia.

2.4. Obligaciones tributarias básicas

Dentro de todo lo anteriormente mencionado se debe tener en cuenta que al formalizar nuestro emprendimiento pasa a tener ciertas obligaciones, entre ellas:

Declaraciones en Formulario N°29 (F29).

Al formalizar un emprendimiento ante el Servicio de Impuestos Internos (SII), se debe comenzar a declarar mensualmente tus movimientos.

El Formulario N°29 (F29) es la declaración mensual de impuestos e incluye, por ejemplo:

- El IVA (Impuesto al Valor Agregado) de tus ventas y compras.
- Los Pagos Provisionales Mensuales (PPM), que son adelantos del impuesto a la renta que se pagará en abril del año siguiente.

En simple: cada mes se debe informar al SII cuánto se vendió, cuánto se compró y cuánto IVA corresponde pagar o recuperar. Esto se hace en línea, desde la cuenta en la página web de Servicios de Impuestos Internos:

https://www.sii.cl/servicios_online/1042-3264.html

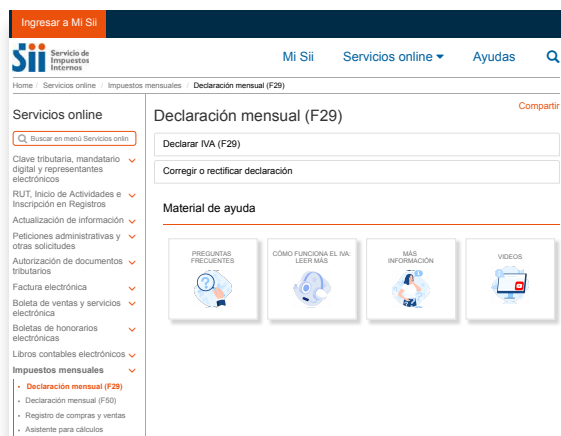


Imagen: Declaración Mensual (F29). Fuente: Servicios de Impuestos Internos <https://homer.sii.cl/>

VERSIÓN INTERNET V.1.10

FORMULARIO 29

PERIODO TRIBUTARIO	ROL ÚNICO TRIBUTARIO	FOLIO
MES	3	7
AÑO		

1 Apellido Paterno o Razón Social	2 Apellido Materno	5 Nombres
-----------------------------------	--------------------	-----------

DÉBITOS Y VENTAS			
VENTAS Y/O SERVICIOS PRESTADOS			
INFORMACIÓN DE INGRESOS			
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO D.L.826/74		Cantidad de Documentos	Monto Neto
1	Exportaciones	588	20
2	Ventas y/o Servicios prestados Exentos, o No Gravados del giro	588	142
3	Ventas con retención sobre el margen de comercialización (contribuyentes retenidos)	731	732
4	Ventas y/o Servicios prestados exentos o No Gravados que no son del giro	714	716
5	Facturas de Compra recibidas con retención total (contribuyentes retenidos) y Factura de Inicio emisión	515	887
6	Facturas de compras recibidas con retención parcial (Total neto)	726	726
GENERA DÉBITO		Cantidad de Documentos	Débito
7	Facturas emitidas por ventas y servicios del giro, o por cuenta de terceros	593	592
8	Facturas emitidas por la venta de bienes inmuebles afectas a IVA	763	764
9	Facturas y Notas de Débitos por ventas y servicios que no son del giro (activo fijo y otros)	716	717
10	Notas	140	111
11	Comprobantes o Recibos de Pago generados en transacciones pagadas a través de medios electrónicos	758	759
12	Notas de Débito emitidas asociadas al giro y Notas de Débito recibidas de terceros por retención parcial de cambio de sujeto	512	513
13	Notas de Crédito emitidas por Facturas asociadas al giro y Notas de Crédito recibidas de terceros por retención parcial de cambio de sujeto	593	510
14	Notas de Crédito emitidas por Valores de Recibos autorizadas por el Servicio	709	709
15	Notas de Crédito emitidas por ventas y servicios que no son del giro (activo fijo y otros)	734	734
16	Facturas de Compra recibidas con retención parcial (contribuyentes retenidos)	516	517
17	Liquidación y Liquidación Factura	500	501
18	Adiciones al Débito Fiscal del mes, originadas en obligaciones exentas registradas en otros períodos por el contribuyente	154	154
19	Restitución Adicional por preparación de operaciones exentas y/o no gravadas por concepto de BRRR (Ley N° 20.951)	730	730
20	Reintegro del Impuesto de Timbres y Estampillas, Art. 3° Ley N° 20.259 o IVA determinado (Decreto Específico de BRRR ampliados)	740	713
21	Adiciones al Débito por IEPP, Ley 20.765	M3 738	739
22	Restitución Adicional por preparación de operaciones exentas y/o no gravadas por concepto de Reembolso Remanente CF IVA (Ley 21.295)	740	741
23	TOTAL DÉBITOS	538	538

CRÉDITOS Y COMPRAS			
COMPRAS Y/O SERVICIOS RECIBIDOS			
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO D.L.826/74		CON DERECHO A CRÉDITO	SIN DERECHO A CRÉDITO
24	IVA por documentos electrónicos recibidos	511	514
SIN DERECHO A CRÉDITO FISCAL		Cantidad de Documentos	Monto Neto
25	Primas afectas	584	521
26	Importaciones	584	562
27	Primas exentas, o no gravadas	584	562
CON DERECHO A CRÉDITO FISCAL		Cantidad de Documentos	Crédito, Recuperación y Reintegro
28	Facturas recibidas del giro y Facturas de compra emitidas	519	520
29	Facturas recibidas de Proveedores, Supermercados y Comercios similares, Art.23 N°4 D.L.825, de 1974 (Ley N°20.780)	761	762
30	Facturas recibidas por Adquisición o Construcción de Bienes Inmuebles, Art.8° transitorio (Ley N°20.780)	765	766
31	Facturas activo fijo	524	525
32	Notas de Crédito recibidas y Notas de Crédito emitidas por retención de cambio de sujeto	527	528
33	Notas de Débito recibidas y Notas de Débito emitidas por retención de cambio de sujeto	531	532
IMPORTACIONES			
34	Declaraciones de Ingreso (DRI) importaciones del giro	534	535
35	Declaraciones de Ingreso (DRI) importaciones de activo fijo	536	537
36	Reintegro Crédito Fiscal mes anterior	594	594
37	Devolución Solicitud Art. 35 (Exportaciones)	596	596
38	Devolución Solicitud Art. 27 bis (Activo fijo)	598	598
39	Certificado Inscripción Art. 27 bis (Activo fijo)	592	592
40	Devolución Solicitud Art. 3° (Cambio de Sujeto)	539	539
41	Devolución Solicitud Ley N° 20.258, por remanente CF IVA, originado en impuesto específico Petróleo Diesel (Generadores Eléctricos)	718	718
42	Devolución Solicitud Remanente Remanente de Crédito Fiscal IVA	726	726
43	Monto Reintegrado por Devolución Inadecuada de Crédito Fiscal D.S. 348 (Exportadores)	164	164
LEY 20.765			
M3 COMPRADOS CON DERECHO A...		COMPONENTES DEL IMPUESTO	
44	Recuperación de Impuesto Específico al Petróleo Diesel (Art. 7° Ley 18.602, Arts.1° y 3° D.S. N° 311.886)	730	127
45	Recuperación Impuesto Específico Petróleo Diesel soportado por Transportistas de Carga (Art. 2° Ley N°19.784)	729	144
46	Crédito del Art.1° Ley 18.211 (correspondiente a Zona Franca de Extensión)	750	523
47	Crédito por Impuesto de Timbres y Estampillas, Art. 3° Ley N° 20.259	740	712
48	Crédito por IVA resultado a aportantes en domicilio no residencia en Chile (Art. 83, del artículo primero Ley 20.712)	740	757
49	TOTAL CRÉDITOS	537	537

Imagen: Formulario N°29. Fuente: Servicios de Impuestos Internos <https://homer.sii.cl/>

Libro de caja y contabilidad simplificada.

Si el emprendimiento es pequeño o mediano (por ejemplo, una Pro-Pyme), se puede optar por contabilidad simplificada, que es más fácil que la contabilidad completa.

En lugar de llevar libros complejos con balances, activos y pasivos, solo se registra los ingresos y gastos reales. Todo se anota en un Libro de Caja, donde se deja constancia de lo que entra (ventas, cobros) y lo que sale (compras, pagos, sueldos, etc.). Este sistema ayuda a calcular tus utilidades sin complicar con registros contables avanzados.

¿Cómo solicitar contabilidad simplificada?

Para usar este sistema, se debe informar al SII que se optará por contabilidad simplificada.

Se hace así:

- Ingresa a www.sii.cl.
- Accede a "Mi SII" / "Registro de contribuyentes" / "Declaraciones y solicitudes".
- En el Formulario N°4415 (Inicio de actividades o Modificación), indica que se llevará contabilidad simplificada.
- El SII evaluará si se cumple con los requisitos (por ejemplo, ser una Pyme y no tener ingresos superiores a cierto monto en UF).

Una vez aceptado, se podrá mantener los registros con este método.

El Libro de Caja es una herramienta práctica para registrar el dinero que entra y sale del emprendimiento. Se puede hacer en formato físico o digital (Excel, software contable o incluso una libreta si se está recién comenzando). Debe incluir, al menos:

Tabla 4. Ejemplo de libro de caja.

Fecha	Descripción	Ingreso (\$)	Egreso (\$)	Saldo (\$)
01/10/2025	Venta de productos	80.000		80.000
02/10/2025	Compra de insumos		25.000	55.000
03/10/2025	Pago de transporte		5.000	50.000

Fuente: elaboración propia.

Es importante conservar boletas y facturas que respalden cada movimiento, ya que el SII puede revisarlas

2.5. Registro de actividades económicas

Una vez iniciadas las actividades del emprendimiento, es necesario identificar y definir las actividades económicas asociadas al giro seleccionado. Para esto, se deben utilizar los códigos de actividad económica disponibles en el sitio del Servicio de Impuestos Internos (SII):

https://www.sii.cl/ayudas/ayudas_por_servicios/1956-codigos-1959.html

Al seleccionar el rubro correspondiente a la actividad, es importante revisar:

- **Categoría de renta:** si la actividad se considera de primera o segunda categoría.
- **Sujeción al IVA:** si la actividad está afecta al Impuesto al Valor Agregado (IVA).

En el caso de emprendimientos formalizados, ya sea como persona natural o jurídica, que se dediquen a la elaboración de alimentos en su vivienda, corresponde verificar que la actividad sea de primera categoría.

Ingresar a Mi Sii

Sii Servicio de Impuestos Internos

Mi Sii Servicios online Ayudas

Home / Ayudas / Otros Temas de Ayuda

Otros Temas de Ayuda

Factura electrónica

Impuestos mensuales

Declaraciones juradas

Declaración de renta

Avalúos y Contribuciones de bienes raíces

Expediente electrónico

Condonación de intereses y multas

Información sobre el SII y tributación en general

Diccionario básico tributario contable

Volver

Compartir

Todos los códigos de actividad económica

Esta opción permite ver todos los códigos de actividad económica.

Seleccione el rubro

AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA Y PESCA				
Código		Afecto a IVA	Categoría Tributaria	Disponible Internet
	CULTIVO DE PLANTAS NO PERENNES			
01101	CULTIVO DE TRIGO	SI	1	SI
01102	CULTIVO DE MAÍZ	SI	1	SI
01103	CULTIVO DE AVENA	SI	1	SI
01104	CULTIVO DE CEBADA	SI	1	SI
01105	CULTIVO DE OTROS CEREALES (EXCEPTO TRIGO, MAÍZ, AVENA Y CEBADA)	SI	1	SI
01106	CULTIVO DE POROTOS	SI	1	SI
01107	CULTIVO DE LUPINO	SI	1	SI
01108	CULTIVO DE OTRAS LEGUMBRES (EXCEPTO POROTOS Y LUPINO)	SI	1	SI
01109	CULTIVO DE SEMILLAS DE RAPS	SI	1	SI
01110	CULTIVO DE SEMILLAS DE MARAVILLA (GIRASOL)	SI	1	SI
01111	CULTIVO DE SEMILLAS DE CEREALES, LEGUMBRES Y OLEAGINOSAS (EXCEPTO SEMILLAS DE RAPS Y MARAVILLA)	SI	1	SI
01120	CULTIVO DE ARROZ	SI	1	SI
011301	CULTIVO DE PAPAS	SI	1	SI
011302	CULTIVO DE CAMOTES	SI	1	SI
011303	CULTIVO DE OTROS TUBÉRCULOS (EXCEPTO PAPAS Y CAMOTES)	SI	1	SI
011304	CULTIVO DE REMOLACHA AZUCARERA	SI	1	SI
011305	CULTIVO DE SEMILLAS DE HORTALIZAS	SI	1	SI
011306	CULTIVO DE HORTALIZAS Y MELONES	SI	1	SI
011400	CULTIVO DE CAÑA DE AZÚCAR	SI	1	SI
011500	CULTIVO DE TABACO	SI	1	SI
011600	CULTIVO DE PLANTAS DE FIBRA	SI	1	SI
011901	CULTIVO DE FLORES	SI	1	SI
011902	CULTIVOS FORRAJEROS EN PRADERAS MEJORADAS O SEMBRADAS; CULTIVOS SUPLEMENTARIOS FORRAJEROS	SI	1	SI
011903	CULTIVOS DE SEMILLAS DE FLORES; CULTIVO DE SEMILLAS DE PLANTAS FORRAJERAS	SI	1	SI
	CULTIVO DE PLANTAS PERENNES			
012111	CULTIVO DE UVA DESTINADA A LA PRODUCCIÓN DE PISCO Y AGUARDIENTE	SI	1	SI
012112	CULTIVO DE UVA DESTINADA A LA PRODUCCIÓN DE VINO	SI	1	SI
012120	CULTIVO DE UVA PARA MESA	SI	1	SI

Imagen: Códigos de Actividad económica.
Fuente: Servicios de Impuestos Internos <https://homer.sii.cl/>

Selección de códigos de actividades económicas

Para elegir los códigos, se debe seguir el procedimiento indicado en el paso 1 del manual: al ingresar al sitio del SII y seleccionar el rubro "Industria Manufacturera", se desplegarán diversas opciones relacionadas con la elaboración de alimentos. Por ejemplo, dentro del giro "Elaboración de otros productos alimenticios", se pueden encontrar los siguientes códigos:

- 107100: Elaboración de productos de panadería y pastelería.
- 107200: Elaboración de azúcar.
- 107300: Elaboración de cacao, chocolate y de productos de confitería.
- 107400: Elaboración de macarrones, fideos, alcuzczuz y productos farináceos similares.
- 107500: Elaboración de comidas y platos preparados envasados, rotulados y con información nutricional.
- 107901: Elaboración de té, café, mate e infusiones de hierbas.
- 107902: Elaboración de levaduras naturales o artificiales.
- 107903: Elaboración de vinagres, mostazas, mayonesas y condimentos en general.
- 107909: Elaboración de otros productos alimenticios N.C.P.

De estos códigos, se pueden seleccionar hasta siete, los cuales definirán las actividades económicas principales del emprendimiento.

Más información:



Defensoría del Contribuyente. (2024). Manual para nuevos emprendimientos: Paso a paso para formalizar tu actividad económica.

<https://www.dedecon.cl>



Ruta de la Pyme. (s. f.). Ruta de la Pyme [Sitio web]. Gobierno Regional de Santiago / Universidad Adolfo Ibáñez.

<https://www.rutadelapyme.cl/#menuCategoria>



PASO 3

FORMULARIO SOLICITUD DE PATENTE MEF

- ¿Qué es una Microempresa Familiar (MEF) y cuáles son sus Requisitos? 3.1
- Proceso de solicitud en Municipios y ejemplos de trámites 3.2
- ¿Por qué debo acogerme a la Microempresa Familiar (MEF)? 3.3
- Diferencia entre una resolución sanitaria en una vivienda y en un local 3.4

PASO 3: Formulario de solicitud patente MEF

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

3.1. ¿Qué es una Microempresa Familiar (MEF) y cuáles son sus requisitos?

La Microempresa Familiar (MEF) corresponde a una forma simplificada de obtener patente municipal con la que se puede obtener permisos sanitarios simplificados en la SEREMI de salud correspondiente, creada especialmente para facilitar la formalización de pequeños emprendimientos que funcionan en el domicilio del emprendedor o emprendedora.

Está dirigida a personas naturales o a personas jurídicas formalizadas únicamente como Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (EIRL), que residan en la misma vivienda donde desarrollan su actividad económica. En este caso, puede aplicarse a un emprendimiento de elaboración de alimentos, entre otros rubros compatibles con el uso habitacional del inmueble.

De acuerdo con el artículo N°26 del Decreto Ley N°3.063 de 1979, sobre Ley de Rentas Municipales, los requisitos para constituirse como Microempresa Familiar son los siguientes:

- La actividad económica que constituye el giro debe ejercerse dentro de la casa habitación familiar.
- En la actividad no pueden trabajar más de cinco personas ajenas al grupo familiar.
- El valor total de los activos productivos, excluyendo el valor del inmueble donde se realiza la actividad, no debe exceder las 1.000 unidades de fomento (UF).

¿Qué se entiende por "activo productivo"?

En este contexto, los activos productivos son todos los bienes, herramientas o equipos que la microempresa utiliza directamente para desarrollar su actividad económica. Algunos ejemplos son:

- Maquinarias, hornos, batidoras, refrigeradores o utensilios de cocina utilizados en la producción de alimentos.

No se considera como activo productivo el valor de la vivienda o el terreno, ya que estos forman parte del patrimonio personal del emprendedor y no del capital operativo del negocio.



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

3.2. Proceso de solicitud en municipios y ejemplos de trámites.

Para desarrollar una actividad lícita de carácter microempresarial familiar dentro de una vivienda, el primer paso es realizar la solicitud de constitución de Microempresa Familiar (MEF) ante la municipalidad correspondiente. Solo una vez aprobada esta solicitud, el municipio podrá otorgar la patente municipal definitiva que ampara dicha actividad.

El microempresario o microempresaria familiar, con el consentimiento del propietario del inmueble cuando corresponda, deberá presentar ante la unidad municipal competente los siguientes antecedentes:

- Declaración jurada simple que acredite ser el legítimo ocupante de la vivienda y declare que la actividad a desarrollar se encuentra dentro de las actividades lícitas a que se refiere la Ley N° 19.749, contenidas en el cuadro anexo a la presente circular.
- Informe de calificación de la actividad, emitido por el Servicio de Salud Regional competente, solo cuando la actividad no se encuentre comprendida dentro de las que se detallan expresamente en el cuadro anexo a la circular.
- Consentimiento escrito del Comité de Administración, en caso de que la vivienda forme parte de un condominio o copropiedad habitacional.

¿Qué pasa cuando en un condominio no existe comité de Administración para autorizar el funcionamiento de una microempresa en una vivienda?

En este caso, la autorización deberá ser adoptada por los copropietarios reunidos en Asamblea ordinaria, con los porcentajes de asistencia y votación que tales acuerdos demanden. También, y frente a posibles contiendas o controversia sobre estas materias, la situación podrá ser dirimida por el Juez de Policía Local conforme a lo establecido en la Ley N° 19.537, de Copropiedad Inmobiliaria. De igual forma, podrá recurrirse a arreglos extrajudiciales con la participación del municipio respectivo o, a través de la intervención de un árbitro arbitrador.

Cuadro 1. Anexo en Circular DDU126 de Microempresa Familiar.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS DE ACUERDO A SI PUEDEN O NO ACOGERSE A LA LEY DE MICROEMPRESA FAMILIAR (*)				
ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS INOFENSIVOS QUE PUEDEN ACOGERSE A LA LEY	ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS QUE PUEDEN ACOGERSE A LA LEY Y REQUIEREN AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LOS ALIMENTOS Y SE CONSIDERAN INOFENSIVOS	ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS QUE PUEDEN ACOGERSE A LA LEY Y REQUIEREN AUTORIZACIÓN SANITARIA PREVIA PARA LOS ALIMENTOS Y AUTOCALIFICACIÓN DE INOFENSIVOS	ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS QUE PUEDEN ACOGERSE A LA LEY Y REQUIEREN OTRA AUTORIZACIÓN, PERMISO, INSCRIPCIÓN, AUTOCALIFICACIÓN O CERTIFICADO SANITARIO O DE OTRO SERVICIO	ACTIVIDADES Y ESTABLECIMIENTOS QUE NO PUEDEN ACOGERSE A LA LEY (OFENSIVOS, PELIGROSOS, NO CUMPLEN REQUISITOS)
Establecimientos Comerciales: 1. Agencias de viajes 2. Arriendo y venta de películas de video, CD, DVD y videojuegos 3. Bazares 4. Boutiques 5. Cordonerías 6. Librerías y venta de diarios y revistas 7. Tabaquerías Venta de: 8. Flores y plantas 9. Carbón y leña 10. Juegos de azar 11. Vidrios (vidrierías) Talleres (incluye elaboración, reparación y/o venta de productos) de: 12. Artefactos eléctricos y electrónicos 13. Artesanía en bronce, madera, mimbre, greda, cueros, piedras, metales y similares 14. Bicicletas 15. Calzado 16. Carpintería y muebles sin uso de pistola a presión ni sierras eléctricas 17. Cerrajería de llaves 18. Colchones no plásticos 19. Confección (sastrerías, tejidos, costura y sombrerería) 20. Juguetes no plásticos 21. Relojes y joyas 22. Tipografía 23. Armado y venta de computadores 24. Trabajos de encuadernación 25. Imprentas 26. Mecánica automotriz sin uso de pistolas a presión ni cambio de lubricantes Otros establecimientos: 27. Peluquerías y salones de belleza 28. Servicios de gasfitería 29. Servicios técnicos y profesionales 30. Servicios y estudios fotográficos 31. Servicios de Internet 32. Servicio de fotocopiado	Venta de: 1. Confitos envasados 2. Frutos secos vegetales 3. Galletas envasadas 4. Mote 5. Pan 6. Verduras y frutas 7. Té o café 8. Mote con huesillos Establecimientos: 9. Almacenes 10. Cafeterías 11. Envasadoras de especias 12. Carnicerías 13. Casinos 14. Cocinerías 15. Deshidratado vegetal 16. Platos preparados 17. Fiambrerías 18. Pescaderías	1. Bodegas frutos del país 2. Bodegas no perecibles 3. Asadurías 4. Bodegas perecibles 5. Envasado carnes y pescados 6. Fábrica bebidas analcohólicas 7. Budines y flanes 8. Cecinas 9. Chocolates 10. Confitos 11. Conservas 12. Empanadas 13. Gelatinas 14. Helados 15. Masas dulces 16. Pastas sin hornear 17. Mayonesas 18. Restaurantes 19. Mermeladas 20. Pasteles y tortas 21. Subproductos lácteos 22. Hielo 23. Verdulerías 24. Molinos 25. Pasteurización leche 26. Productos del mar 27. Grasas y aceites	1. Botillerías 2. Venta alcohol 3. Bodegas de vino 4. Criaderos mascotas 5. Fármacos animales 6. Viveros 7. Comida animales 8. Venta semillas 9. Jardines infantiles 10. Gas y parafina 11. Colegios 12. Escuelas artísticas 13. Criaderos animales 14. Hoteles y pensiones 15. Campings 16. Ferreterías 17. Vulcanizaciones 18. Cerrajería hierro 19. Desarmaduras 20. Tornerías madera 21. Hojalatería 22. Talleres marcos/puertas 23. Restaurantes 24. Carpintería con maquinaria 25. Mecánica con lubricantes 26. Asilos y casas reposo	1. Cementerios 2. Cines y circos 3. Elaboración caucho 4. Productos químicos 5. Sustancias radiactivas 6. Bares y discoteques 7. Aceites industriales 8. Fonolitas y pizarras 9. Neumáticos y baterías 10. Papel 11. Solventes y pinturas 12. Fuegos artificiales 13. Fábrica de cera 14. Curtiembres 15. Laboratorios 16. Clínicas 17. Reciclaje papeles 18. Aplicadores pesticidas

(*) Las actividades mencionadas son referenciales. Si una actividad no aparece en el listado, debe consultarse a la autoridad sanitaria correspondiente.

3.3. ¿Por qué debo acogerme a la MEF?

Otras consideraciones

Pueden desarrollar la actividad microempresarial, además del propietario de la casa habitación, otras personas que tengan derecho legítimo sobre el inmueble, como un arrendatario, usufructuario, comodatario, entre otros.

En caso de no contar con un contrato de arriendo —por ejemplo, si la propiedad pertenece a un familiar y usted reside allí como allegada—, se deberá generar un documento firmado por el propietario en el que:

- Se autorice expresamente el uso de la vivienda para desarrollar una actividad económica bajo el régimen de Microempresa Familiar (MEF).
- Se indique la dirección completa del inmueble.
- Se señale que el emprendedor reside efectivamente en el domicilio y que cuenta con permiso de uso y goce tanto para fines habitacionales como de emprendimiento.

Idealmente, este documento debe firmarse ante notario para otorgarle validez formal, aunque algunos municipios aceptan una simple carta firmada por el propietario.

Ejemplo de título sugerido:

"Autorización del propietario para el uso del inmueble como Microempresa Familiar."

Cabe destacar que la actividad no necesariamente debe desarrollarse dentro de la vivienda propiamente tal; también puede efectuarse en un espacio dentro del terreno donde se emplaza la vivienda, como un patio, garaje o dependencia anexa, siempre que cumpla con las condiciones sanitarias y de seguridad exigidas por la autoridad municipal o sanitaria correspondiente.

Optar por el régimen de Microempresa Familiar (MEF) es una excelente alternativa para quienes desean emprender desde su vivienda, especialmente en el rubro de alimentos.

Este régimen autoriza desarrollar una actividad económica lícita a pequeña escala sin necesidad de cumplir con todas las exigencias urbanísticas que normalmente se aplican a los locales comerciales.

En este sentido, acogerse a la MEF simplifica el proceso de formalización, ya que:

- No se requiere cambio de destino del inmueble ante la Dirección de Obras Municipales (DOM), incluso si la vivienda está en una zona residencial.
- No es obligatorio que la propiedad esté regularizada comercialmente, siempre que el emprendimiento no altere el uso habitacional ni genere molestias a los vecinos.
- Permite iniciar actividades y solicitar permisos sanitarios desde el domicilio, con menores costos y trámites que un establecimiento comercial tradicional.



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

¿Qué pasa si tengo un carrito?

Es importante tener presente que la autorización de Microempresa Familiar se otorga exclusivamente para desarrollar la actividad dentro de la vivienda o en el terreno donde ésta se ubica. Esto significa que la resolución sanitaria o autorización municipal ampara la elaboración y/o venta solo en ese lugar.

Si la emprendedora elabora productos en su casa y luego sale a venderlos en un carrito en la vía pública u otro lugar, está entrando en un ámbito distinto, que requiere otros permisos (como el de ocupación de espacio público o permisos específicos para comercio ambulante). Además, la normativa sanitaria no permite elaborar alimentos directamente en la vía pública, sino únicamente en recintos cerrados y habilitados sanitariamente.

Por ello, si el emprendimiento incluye un carrito, se deben considerar dos situaciones:

Carrito dentro del terreno de la vivienda:

- Puede funcionar bajo el régimen MEF, siempre que el carrito permanezca dentro del patio o terreno de la casa.
- Debe estar conectado a sistemas de agua potable y aguas servidas, cumpliendo las mismas condiciones sanitarias que una cocina fija.
- Debe ser un carrito cerrado o tipo food truck, ya que la elaboración de alimentos exige un espacio protegido y con superficies lavables.

Carrito fuera de la vivienda (en la calle o ferias):

- Requiere otro tipo de autorización municipal, ya que implica el uso de un espacio público.
- En estos casos, el municipio suele otorgar permisos temporales o patentes de comercio ambulante, pero solo para la venta, no para la elaboración.
- Los alimentos deben prepararse previamente en un lugar autorizado (como la vivienda MEF) y luego transportarse en condiciones sanitarias adecuadas.

En resumen, si tienes un carrito, puedes incluirlo en tu emprendimiento siempre que opere dentro de tu propiedad y cumpla las exigencias sanitarias.

Si lo utilizarás fuera de tu casa, necesitarás otros permisos adicionales, ya que el régimen de Microempresa Familiar solo ampara la actividad dentro del domicilio autorizado.



Imagen: Carrito Fosis. Fuente: Cooperativa.cl – Fosis entregó 40 carros saludables para Santiago (16 de marzo de 2016).



Imagen: Food truck ilustrativo. Fuente: Sitio web Fábrica Food Truck. <https://www.fabricafoodtruck.com/>

3.4. Diferencia entre una Resolución Sanitaria en una vivienda y en un local.

Tabla 5. Comparación entre una Resolución Sanitaria en la vivienda (MEF) o como un local.

Aspecto	Resolución Sanitaria en Vivienda (MEF)	Resolución Sanitaria en Local Comercial
Lugar de funcionamiento	En la vivienda del titular o su familia.	En un inmueble de uso comercial o industrial autorizado para esa actividad.
Base legal	Ley N°19.749 sobre Microempresa Familiar y Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. N°977/96 MINSAL).	Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. N°977/96 MINSAL), Normativa Municipal y Sectorial: Autorización según el plano regulador.
Tipo de actividad permitida	Solo actividades de carácter microempresarial y familiar, de bajo impacto.	Actividades comerciales o industriales, con mayor capacidad de producción o atención al público.

Fuente: elaboración propia.

SANTIAGO
Ilustre Municipalidad

LEY N° 19.749
MICROEMPRESAS FAMILIARES
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN REGISTRO, DECLARACIÓN JURADA Y DECLARACIÓN DE INICIO DE ACTIVIDADES

ING.VEN N°: []
RUT: []
PATENTE N°: []
TIPO PATENTE: []
COMERCIAL []
PRODUCTIVA []

ROL AVALUO FISCAL: []
DESTINO: []

GIRO O ACTIVIDAD A DESARROLLAR
CODIGO ACTIVIDAD: []

IDENTIFICACIÓN
APELLIDO PATERNO: [] APELLIDO MATERNO: [] NOMBRES: []
JEFE DE HOGAR: SI [] NO [] FEM. [] MAS. []
PROFESION U OFICIO: []
DOMICILIO: CALLE: [] NUMERO: [] BLOCK: [] DEPTO.: []
POBLACIÓN O VILLA: [] COMUNA: [] CIUDAD: [] REGION: []
TELÉFONO: [] FAX: [] CORREO ELECTRÓNICO: []

PRESENTA COPIA AVISO INICIO DE ACTIVIDADES EN EL SEL EN COLOR POSITIVO ADICIONAL ESTOY INFORMANDO EN ESTE FORMULARIO
 CAMBIO DOMICILIO CAMBIO ACTIVIDAD
 PRESENTA AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO (SOLO PARA MICROEMPRESAS EN COCOMUNDO)
 PRESENTA AUTORIZACIÓN SANITARIA (SOLO PARA MICROEMPRESAS DE ALIMENTOS)
 PRESENTA OTRA AUTORIZACIÓN, FORMAL, CERTIFICADO O INSCRIPCIÓN SANITARIA O DE OTRO SERVICIO SEÑALE CUAL O CUALES: []

La siguiente Declaración Jurada es el compromiso público de que su microempresa familiar cumple con las exigencias básicas para acogerse a la Ley N° 19.749, por lo tanto Usted Sr. Microempresario se hace responsable de la veracidad de la información que entrega en este documento. La Municipalidad de Santiago otorgará Patente Definitiva y fiscalizará la veracidad de los aspectos declarados en el presente documento, reservándose el derecho de aplicar las sanciones correspondientes en caso de no ser verdadero lo declarado por Usted.

DECLARACION JURADA SIMPLE
CAPITAL PROPIO INICIAL: \$ []

Desarrollo una actividad económica lícita, la cual no es peligrosa, ni contaminante, ni molesta.
 La valoración de mis activos productivos (sin considerar el valor del inmueble) no es superior a 1000 U.F.
 La actividad de la microempresa familiar se desarrolla en mi casa habitación familiar.
 Soy legítimo ocupante de la vivienda en la que desarrollaré la actividad empresarial.
 En la microempresa familiar no laboran más de 5 trabajadores extraños a la familia.

Señale el número de trabajadores con contrato de trabajo: []
Señale el número de familiares que trabajan en la microempresa, y que viven en la casa habitación: []

FIRMA MICROEMPRESARIO (A) [] FIRMA Y TIMBRE MUNICIPALIDAD [] FIRMA Y TIMBRE S.J.I. []

MIS/SASCSep/2015

Imagen: Formulario de inscripción de microempresa familiar. Fuente: Municipalidad de Santiago.



Antes



Después



Antes



Después



Antes



Después



Antes



Después

Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora previo a la intervención y posterior a la intervención. Fuente: Elaboración propia.



PASO 4

ESPACIO PRODUCTIVO

- Selección del tipo de instalación 4.1
- Requisitos para locales de elaboración 4.2
diferenciando entre consumo, consumo al
paso y sin consumo
- Materiales de construcción y equipamiento 4.3
- Consideraciones del terreno 4.4
- Recomendaciones según elaboraciones 4.5
específicas

PASO 4: Espacio Productivo

Guía práctica para la obtención de la
resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

4.1. Selección tipo de instalación

El presente manual se centra en las resoluciones sanitarias que pueden gestionarse dentro de la vivienda, específicamente aquellas relacionadas con la elaboración de alimentos. Si bien existen otras resoluciones disponibles, aquí abordaremos únicamente las que es posible tramitar en el hogar. Sus características se presentan a continuación:



Local de almacenamiento tipo bodega

Se caracteriza por ser un espacio destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos, sin elaboración ni atención al público, y que debe cumplir condiciones sanitarias y estructurales específicas. Por ejemplo, almacenar harina, arroz, fideos, legumbres. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio cerrado, limpio y ordenado.
- Pisos, muros y cielos lavables e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Sistema de refrigeración o cámaras frigoríficas según tipo de producto.
- Control de temperatura y ventilación adecuada.
- Abastecimiento de agua potable y sistema de eliminación de aguas servidas.
- Áreas separadas para productos, materiales de limpieza y residuos.
- Servicios higiénicos para el personal con dispensador de jabón y toallas de papel.

Al definir el fin del local (según el tipo de alimento a almacenar), existen casos que requieren visita y otros que no. No obstante, se debe considerar que, si se seleccionan más de dos fines y al menos uno de ellos exige visita, igualmente se realizará la inspección.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- ALMACENAR ALIMENTOS CONGELADOS
- ALMACENAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN
- ALMACENAR CARNE Y SUBPRODUCTOS (FRIGORÍFICO)

NO REQUIERE VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- ALMACENAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN



Local de distribución de alimentos

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la recepción, almacenamiento temporal y despacho de alimentos hacia puntos de venta o consumo, sin elaboración ni consumo en el lugar. Por ejemplo, distribuir bebidas envasadas. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Área cerrada y protegida del polvo, humo y contaminantes.
- Pisos, muros y cielos lavables e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Sectores diferenciados para productos refrigerados, congelados y no perecibles.
- Equipos de refrigeración o cámaras frigoríficas con control de temperatura.
- Ventilación adecuada y buena iluminación.
- Abastecimiento de agua potable y sistema de eliminación de aguas servidas.
- Servicios higiénicos y vestidores para el personal con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Espacios de carga y descarga con acceso pavimentado.

Al definir el fin del local (según el tipo de alimento a distribuir), existen casos que requieren visita y otros que no. No obstante, es importante considerar que, si se seleccionan más de dos fines y al menos uno de ellos exige visita, igualmente se realizará la inspección.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- DISTRIBUIR ALIMENTOS CONGELADOS
- DISTRIBUIR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN

NO REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- DISTRIBUIR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN



Local de elaboración de alimentos

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la preparación y procesamiento de alimentos, donde se transforman materias primas en productos terminados listos para su venta o distribución. Por ejemplo, elaborar empanadas. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio productivo destinada a la elaboración de alimentos.
- Pisos, muros y cielos de color claro, lisas, lavables e impermeables.
- Superficies de uso (muebles, mesas, entre otros) lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Zonas separadas para materias primas, elaboración y almacenamiento.
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o cámaras para conservar materias primas y productos elaborados en caso de ser necesario.
- Lavamanos en la zona de trabajo con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Servicios higiénicos para el personal con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Espacio exclusivo para el almacenamiento de desechos y materiales de limpieza.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de elaboración de alimentos con consumo

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la elaboración y venta de alimentos para consumo directo en el mismo lugar, combinando Espacio productivo y zona de atención al público. Por ejemplo, elaborar platos preparados que requieren cocción y servir a los clientes en mesas. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Área de cocina o elaboración de alimentos.
- Espacio habilitado para consumo, con mesas y sillas.
- Pisos, muros y cielos color claro, lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Superficies de uso (muebles, mesas, entre otros) lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o vitrinas refrigeradas en caso de ser necesarios.
- Lavamanos en la zona de elaboración con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Servicios higiénicos para trabajadores con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Baño para clientes masculino y baño para clientes femenino con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Sector exclusivo para el manejo de desechos y materiales de limpieza.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de elaboración de alimentos con consumo al paso

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la elaboración y venta de alimentos listos para consumir en el momento, generalmente sin mesas ni atención en salón, orientado a la comida para llevar o consumo rápido en barra. Por ejemplo, elaborar comida rápida con atención en barra. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Área de cocina o elaboración de alimentos.
- Mostrador o barra para atención directa al público.
- Sin espacio para mesas o consumo en salón.
- Pisos, muros y cielos color claro, lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Superficies de uso (muebles, mesas, entre otros) lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o vitrinas refrigeradas para mantener la cadena de frío en caso de ser necesario.
- Lavamanos en la zona de trabajo con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Servicios higiénicos para el personal con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Área separada para almacenamiento de desechos y materiales de limpieza.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de elaboración tipo envasadora

Se caracteriza por ser un espacio destinado al envasado de alimentos, donde se envasan productos alimenticios de establecimientos autorizados. Por ejemplo, envasar en paquetes más pequeños frutos secos que vienen a granel. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio productivo destinada al envasado de alimentos.
- Pisos, muros y cielos color claro, lisas, lavables e impermeables.
- Superficies de uso (muebles, mesas, entre otros) lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Zonas separadas para materias primas, envasado y almacenamiento.
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o cámaras para conservar materias primas y productos elaborados en caso de ser necesario.
- Lavamanos en la zona de trabajo con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Servicios higiénicos para el personal con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Espacio exclusivo para el almacenamiento de desechos y materiales de limpieza.

Al definir el fin del local (según el tipo de alimento a envasar), existen casos que requieren visita y otros que no. No obstante, es importante considerar que, si se seleccionan más de dos fines y al menos uno de ellos exige visita, igualmente se realizará la inspección.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- ENVASAR ALIMENTOS CONGELADOS
- ENVASAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN
- ENVASAR AGUA

NO REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- ENVASAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN



Local de elaboración tipo procesadora

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la transformación básica o procesamiento primario de alimentos, donde se realizan operaciones como picado, deshidratado, ahumado, envasado, liofilizado u otras de baja complejidad, sin consumo directo en el lugar. Por ejemplo, lavar y picar verduras para luego envasarlas. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Área de trabajo destinada a procesos de transformación o tratamiento de alimentos.
- Pisos, muros y cielos color claro, lavables, lisos e impermeables.
- Superficies de uso (muebles, mesas, entre otros) lavables, impermeables y de fácil limpieza.
- Sectores para recepción, procesamiento y almacenamiento de productos.
- Equipos o maquinarias según el tipo de proceso (deshidratadores, cámaras, cortadoras, etc.).
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación adecuada y control de temperatura o humedad según el producto.
- Lavamanos en la zona de trabajo.
- Servicios higiénicos para el personal.
- Área exclusiva para el manejo de desechos y materiales de limpieza.
- Espacio cerrado y protegido de polvo, humo, insectos y contaminantes externos.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de expendio de alimentos

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la venta directa de alimentos al público para llevar, sin consumo en el lugar, y que cuenta con las condiciones necesarias para almacenar y exhibir los productos de forma segura y sanitaria. Por ejemplo, expender papas fritas envasadas con resolución sanitaria del proveedor. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio cerrado, limpio y ordenado para la atención al público.
- Mobiliario o vitrinas para el almacenamiento y exhibición de productos si es necesario.
- Pisos, muros y cielos lavables e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Equipos de refrigeración o vitrinas refrigeradas según el tipo de alimento.
- Abastecimiento de agua potable y sistema de eliminación de aguas servidas.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Lavamanos y servicios higiénicos para el personal.
- Área separada para la eliminación de residuos y materiales de limpieza.
- Sin mesas ni espacio para consumo en el lugar.

Al definir el fin del local (según el tipo de alimento a expender), existen casos que requieren visita y otros que no. No obstante, es importante considerar que, si se seleccionan más de dos fines y al menos uno de ellos exige visita, igualmente se realizará la inspección.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- EXPENDER AVES FAENADAS Y SUBPRODUCTOS CARNEOS DE AVE
- EXPENDER CARNE Y SUBPRODUCTOS CARNEOS
- EXPENDER EMPAREDADOS ENVASADOS
- EXPENDER PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR
- EXPENDER PLATOS PREPARADOS ENVASADOS

NO REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- LOS DEMÁS FINES.



Local de expendio de alimentos con consumo

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la venta y consumo de alimentos en el mismo lugar, contando con áreas para atención al público y condiciones sanitarias adecuadas para la manipulación y el almacenamiento de productos. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio cerrado y habilitado para la atención de clientes.
- Mesas y sillas para el consumo en el lugar.
- Mobiliario o vitrinas para la exhibición y conservación de productos.
- Pisos, muros y cielos lavables e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Abastecimiento de agua potable y sistema de eliminación de aguas servidas.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o vitrinas refrigeradas según el tipo de alimento.
- Baño para clientes masculino con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Baño para clientes femenino con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Baño para trabajadores con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Área separada para manejo de residuos y materiales de limpieza.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de expendio de alimentos con consumo al paso

Se caracteriza por ser un espacio destinado a la venta y consumo rápido de alimentos en el mismo lugar, generalmente de pie o en barra, sin mesas ni atención en salón. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Espacio cerrado y habilitado para atención directa al público.
- Barra o mesón para consumo al paso.
- Sin mesas ni sillas para clientes.
- Mobiliario o vitrinas para la exhibición y conservación de productos.
- Pisos, muros y cielos lavables e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Abastecimiento de agua potable y sistema de eliminación de aguas servidas.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración o vitrinas refrigeradas según el tipo de alimento.
- Baño para trabajadores.
- Área separada para manejo de residuos y materiales de limpieza.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN :
TODOS LOS FINES REQUIEREN FISCALIZACIÓN.



Local de expendio de alimentos y elaboración

Se caracteriza por ser un espacio destinado tanto a la elaboración como a la venta directa de alimentos al público, pudiendo ofrecer productos preparados en el mismo lugar para llevar o para consumo inmediato. Además, se deben cumplir las siguientes condiciones:

- Área de cocina o elaboración de alimentos.
- Espacio de atención al público con mobiliario o vitrinas para exhibición y venta.
- Pisos, muros y cielos lavables, lisos e impermeables (los muros mínimo hasta 1,8 metros con estas características).
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Equipos de refrigeración, cocción y conservación según el tipo de producto.
- Lavamanos en la zona de elaboración con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Servicios higiénicos para trabajadores con dispensador de jabón y toallas de papel.
- Área separada para el manejo de desechos y materiales de limpieza.
- Posibilidad de ofrecer productos para llevar o consumo rápido en el lugar (dependiendo del diseño del espacio y la autorización).

Al definir el fin del local (según el tipo de alimento a expender o elaborar), existen casos que requieren visita y otros que no. No obstante, se debe considerar que, si se seleccionan más de dos fines y al menos uno de ellos exige visita, igualmente se realizará la inspección.

REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- TODOS LOS FINES DE ELABORACIÓN
- EXPENDER AVES FAENADAS Y SUBPRODUCTOS CARNEOS DE AVE
- EXPENDER CARNE Y SUBPRODUCTOS CARNEOS
- EXPENDER EMPAREDADOS ENVASADOS
- EXPENDER PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR
- EXPENDER PLATOS PREPARADOS ENVASADOS

NO REQUIEREN VISITA DE FISCALIZACIÓN:

- LOS DEMÁS FINES.



Imagen: Almacén Agustina Paz. Fuente: Almacenes de barrio Sercotec de Los Ríos

4.2. Requisitos para locales de elaboración

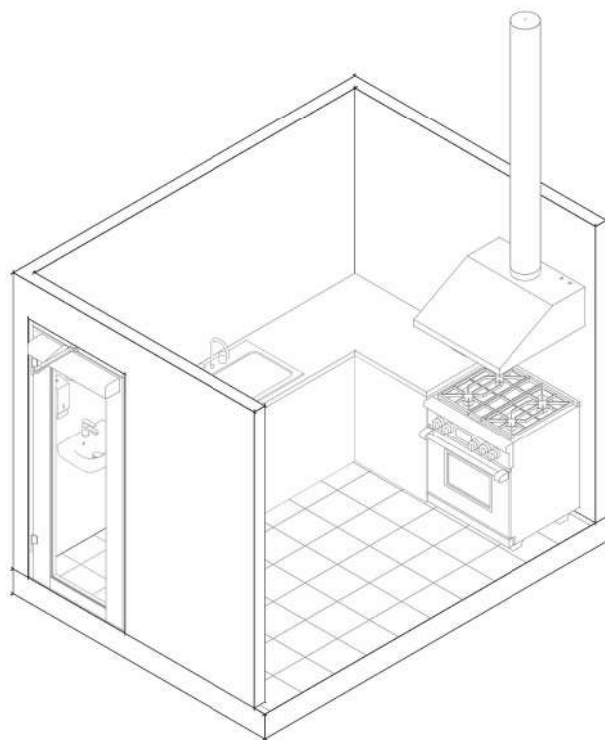
En el presente manual nos enfocaremos en identificar las principales características de los locales de elaboración debido a que son los que requieren mayores cambios constructivos y requerimientos. Por ello, debemos saber identificar bien la diferencia entre un local de elaboración, un local de elaboración con consumo y un local de elaboración con consumo al paso.

Tabla 6. Comparación entre tipos de locales de elaboración de alimentos.

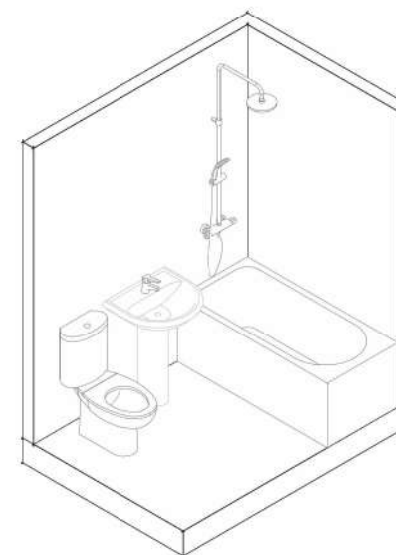
Tipo de local	Clientes en el lugar	Mesas y sillas	Barra de consumo	Baños	Atención
Elaboración	No	No	No	Solo trabajadores	Solo venta para llevar o distribución
Elaboración con consumo	Sí	Sí	Opcional	Clientes diferenciado por sexo y baño de trabajadores	Consumo en el local y venta para llevar
Elaboración con consumo al paso	Parcial / rápida	No	Sí	Solo trabajadores	Consumo rápido, venta inmediata

Fuente: elaboración propia.

LOCAL DE ELABORACIÓN

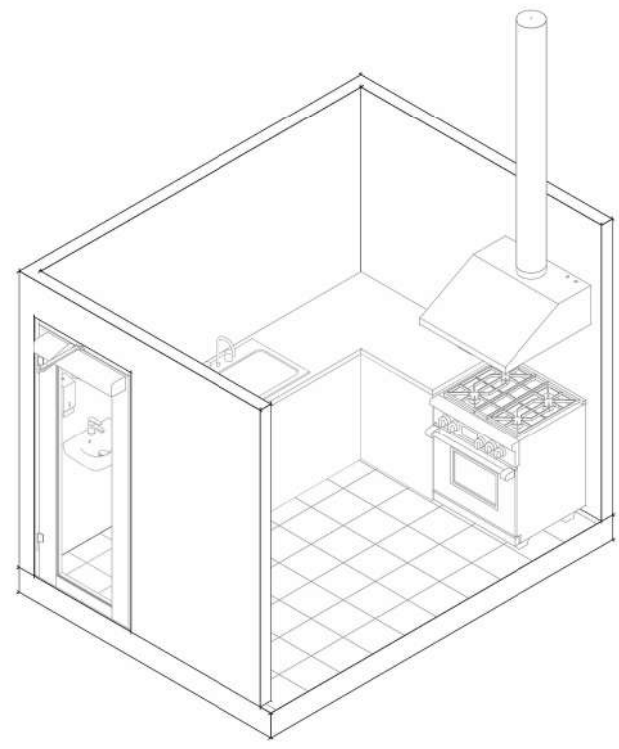


ESPACIO PRODUCTIVO



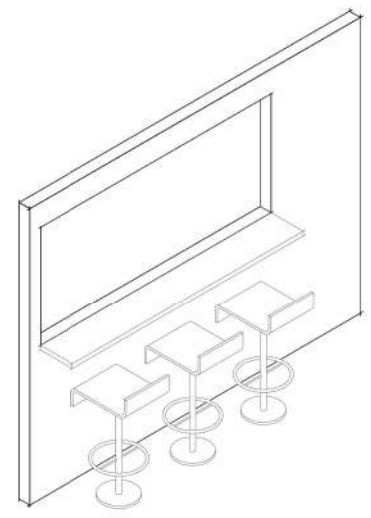
BAÑO DE TRABAJADORES

LOCAL DE ELABORACIÓN CON CONSUMO AL PASO



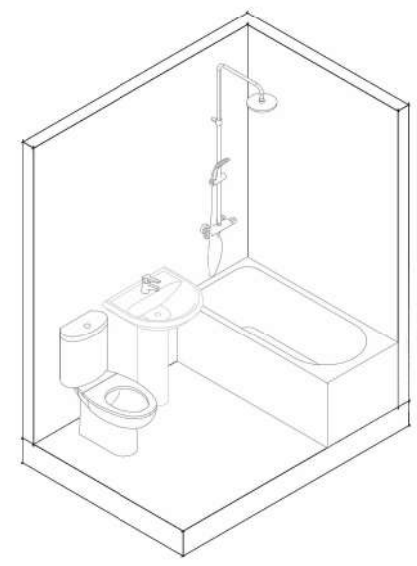
ESPACIO PRODUCTIVO

+



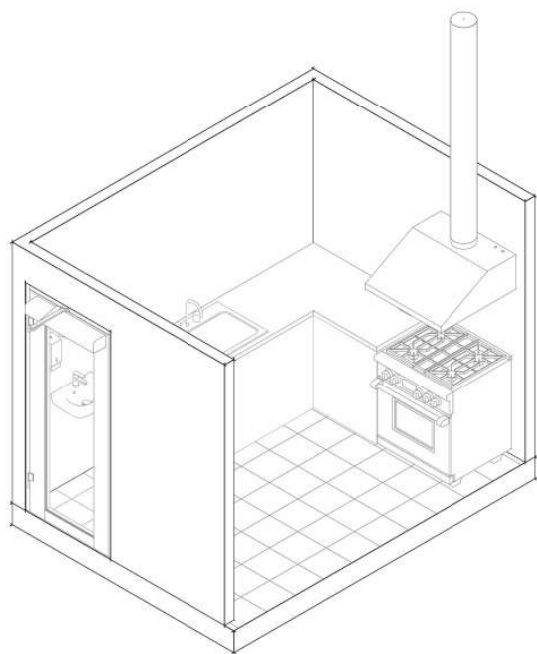
BARRA DE CONSUMO

+



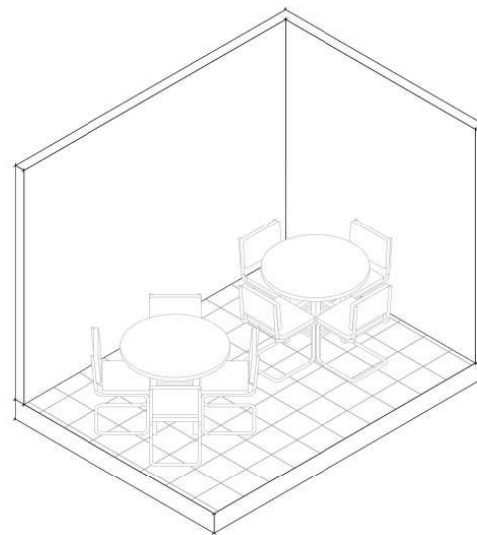
BAÑO DE TRABAJADORES

LOCAL DE ELABORACIÓN CON CONSUMO



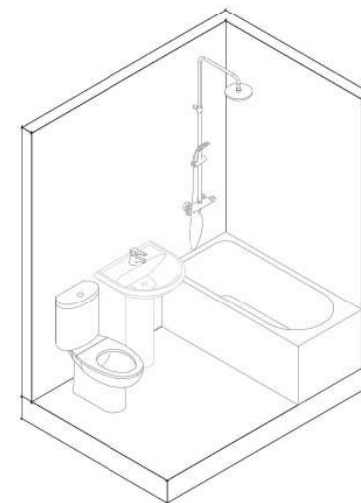
ESPACIO PRODUCTIVO

+



ZONA DE MESAS

+



BAÑO DE TRABAJADORES

+

BAÑO DE
CLIENTES POR
SEXO

4.3. Materiales de construcción y equipamiento básico

Base general del espacio productivo o zona de elaboración

Todo local de elaboración debe contar con las siguientes características mínimas:

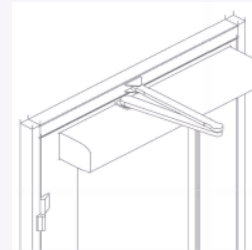
Materiales de construcción:

- **Muros:** de color claro (permite visualizar mejor la suciedad, facilitando la limpieza y el control higiénico), lisos (evita la acumulación de polvo, grasa o microorganismos), lavables (permite una limpieza frecuente con agua y productos desinfectantes sin deteriorarse) e impermeables (resiste la humedad y evita filtraciones, hongos o desprendimientos de material).
- **Cielos rasos:** de color claro, lisos, lavables e impermeables, con luminarias sobrepuestas o empotradas, protegidas ante posibles quiebres.
- **Pisos:** lavables, lisos, antideslizantes e impermeables.
- Lavamanos y lava utensilios en la zona de elaboración.
- Abastecimiento de agua potable fría y caliente y sistema de eliminación de aguas residuales.
- Servicios higiénicos para el personal, con casilleros individuales (en MEF puede ser el baño de la vivienda que cuenta con ducha).

Equipamiento básico:

- Dispensador de jabón y toallas de papel en lavamanos.
- Puertas con cierres automáticos (se cierran solas después de abrirse, ayudan a mantener el área aislada).
- Ventanas con mallas mosquiteras en aquellas que se abran.
- Sector exclusivo para la elaboración de alimentos.
- Zonas para almacenamiento de materias primas y de productos terminados.
- Ventilación e iluminación adecuadas.
- Dentro del espacio productivo debe incluir basureros con pedal.
- Espacio fuera de la zona de elaboración exclusivo para el almacenamiento de desechos y materiales de limpieza.
- Luminarias empotradas o sobrepuestas en el cielo, con protección.
- Un extintor con señalética.

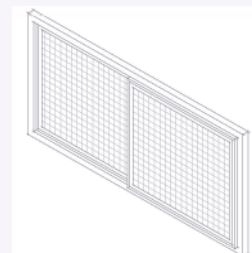
RECOMENDACIÓN DE EQUIPAMIENTO BÁSICO:



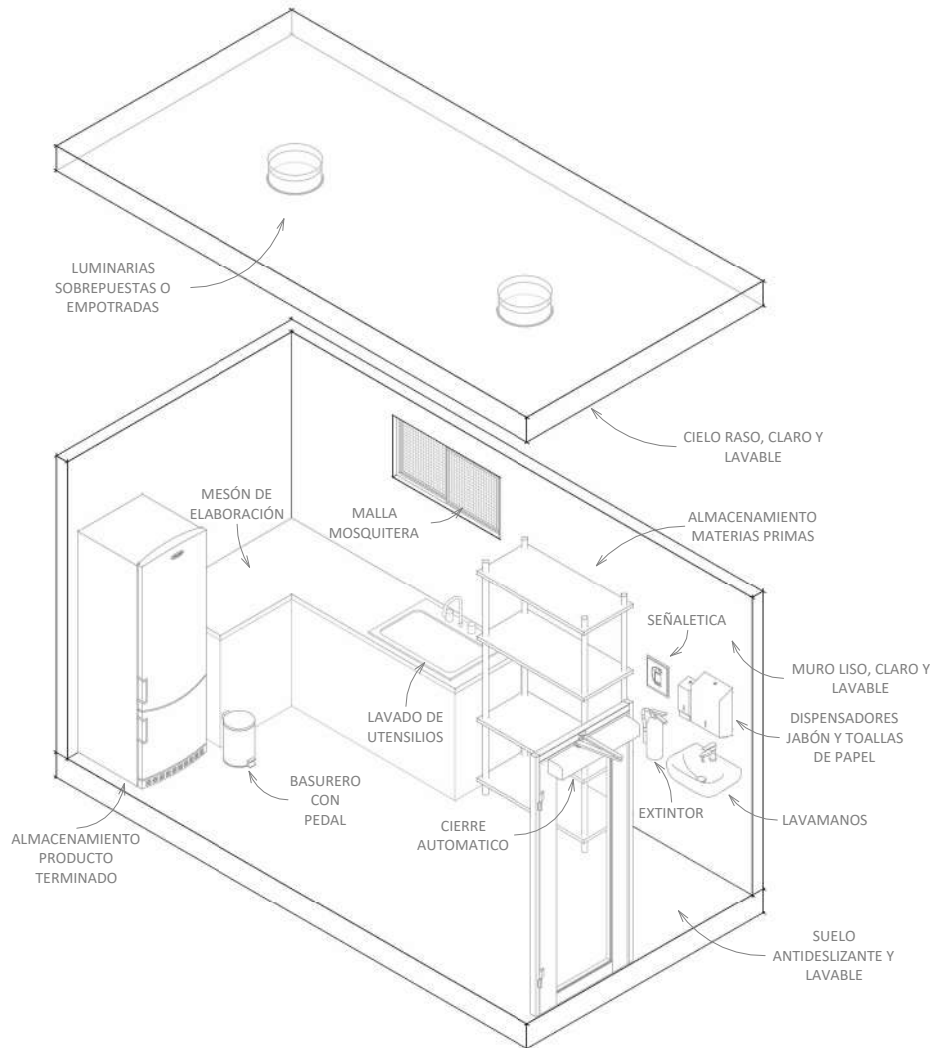
Cierre automático: permite que la puerta siempre esté cerrada, evitando el ingreso de polvo, insectos o animales y ayuda a conservar la temperatura del lugar. **Algunos ejemplos son:** brazo hidráulico, bisagras con resorte, cierrapuerta con resorte, entre otros.



Luminaria: debe ser empotrada o sobrepuesta para evitar acumulación de polvos y debe contar con protección. Algunos ejemplos son: plafones, paneles led, entre otros.



Malla mosquitera: permite que no ingresen vectores externos al espacio productivo. **Algunos materiales son:** mallas de poliéster, aluminio, acero inoxidable y polietileno.



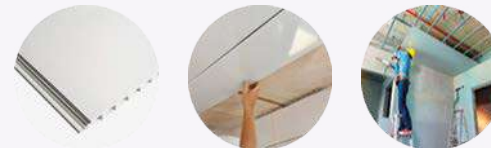
RECOMENDACIÓN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN:



Muro: cerámicas o porcelanatos color claro.
Piso: cerámicas o porcelanatos antideslizantes.



Muro y cielo: pintura plástica lavable (acrílica o vinílica) o estuco plástico.
Piso: pintura epóxica o poliuretánica antideslizante para pisos.



Muro: panel PVC liso color claro.
Cielo: panel PVC liso color claro o panel fibrocemento liso color claro.



Muro y cielo: revestimiento vinílico o papel vinílico color claro.
Piso: linóleo antideslizante o baldosas vinílicas (LVT) antideslizantes.

Adaptaciones según el tipo de elaboración

A partir de esta base, es necesario definir qué productos se elaborarán y qué requerimientos específicos implican. Por ejemplo:

¿Se lavan verduras o frutas frescas?

Además de los artefactos destinados al lavado de manos y utensilios, debe existir un tercer artefacto exclusivo para el lavado de frutas y verduras. Esto permite evitar la contaminación cruzada con detergentes u otras sustancias.

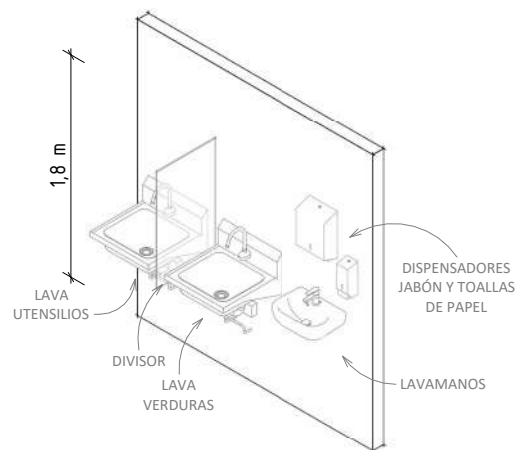


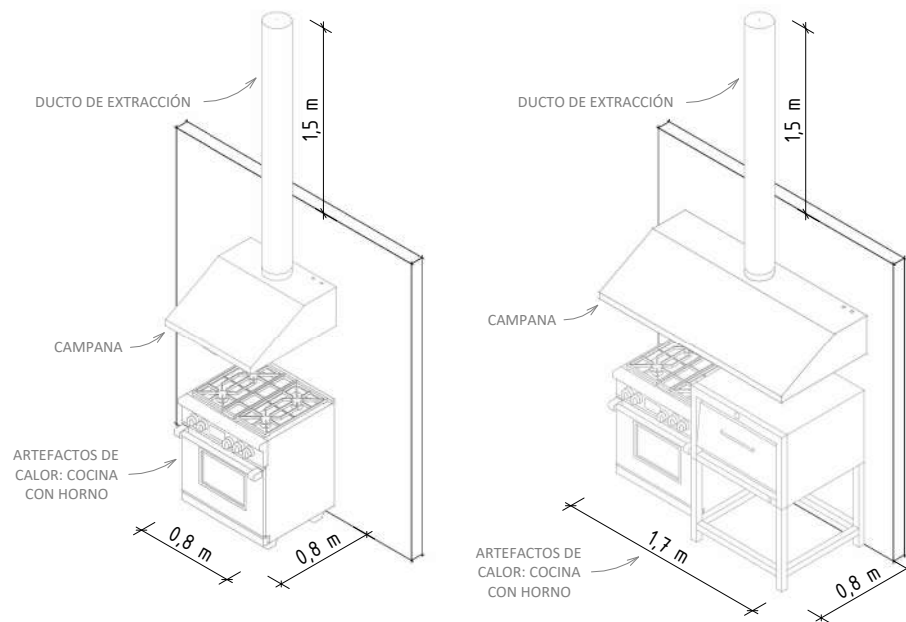
Imagen: Lavamanos, lava frutas-verduras y lava utensilios. Fuente: Elaboración propia.



Imágenes: Soluciones de lavaderos implementados por emprendedoras del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

¿Se hornea, fríe, cocina o utiliza calor en la preparación?

En toda preparación que genere calor, vapor u olores, se debe instalar un sistema extractor (campana) que permita dispersarlos adecuadamente. Si se utilizan varios artefactos de calor (como hornos, cocinas o freidoras), lo ideal es ubicarlos en una misma zona, de modo que una sola campana cubra el conjunto y coincida en tamaño con la superficie total de los equipos.



Imágenes: La campana de extracción debe dimensionarse según la cantidad de artefactos de calor presentes en el área de trabajo, y el ducto de extracción debe sobresalir al menos 1,5 metros desde su punto más alto de la vivienda.

En la primera imagen se observa una campana del mismo tamaño que una cocina con horno. Sin embargo, si se incorpora otro artefacto de calor, la campana deberá ampliarse, tal como se muestra en la segunda imagen. Fuente: Elaboración propia.



Imágenes: Soluciones de campanas implementados por emprendedoras del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

¿Se utilizan cremas montadas?

La elaboración de cremas montadas es habitual en el rubro de pastelería. El manejo de este tipo de preparaciones requiere especial cuidado, ya que el calor puede alterar o dañar la crema. Por esta razón, se exige que dentro de la zona de elaboración exista un cuarto frío, el cual debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Contar con un lavamanos provisto de dispensador de jabón y toallas de papel.
- Disponer de equipos o artefactos que mantengan una temperatura adecuada para conservar el ambiente frío (aire acondicionado).
- Realizar en este espacio el montaje de las cremas, evitando la exposición a fuentes de calor.
- Almacenar los productos terminados en un equipo de refrigeración apropiado, como vitrina refrigerada o refrigerador, según corresponda.

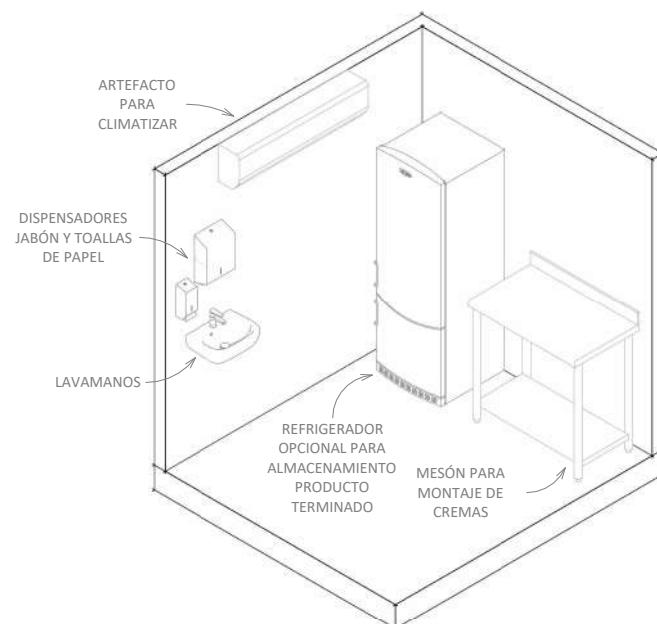


Imagen: Cuarto frío. Fuente: Elaboración propia.



Imágenes: Soluciones de cuartos fríos implementados por emprendedoras del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

¿Se realiza pino (para empanadas u otros platos)?

La elaboración de pino es propia del rubro de platos preparados que requieren cocción. Durante su preparación se generan olores y vapores intensos que pueden impregnar otros alimentos, por lo que se recomienda habilitar un espacio exclusivo para su preparación, el cual debe contar con:

- Un artefacto de cocción (cocina, olla industrial u otro).
- Un sistema de extracción (campana) ubicado sobre dicho artefacto.
- Un lavamanos con dispensador de jabón y toallas de papel.

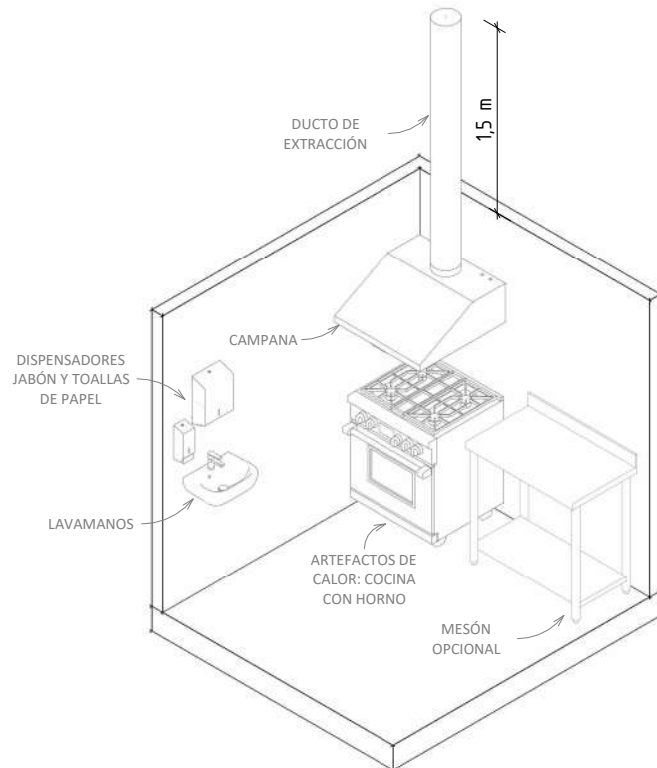
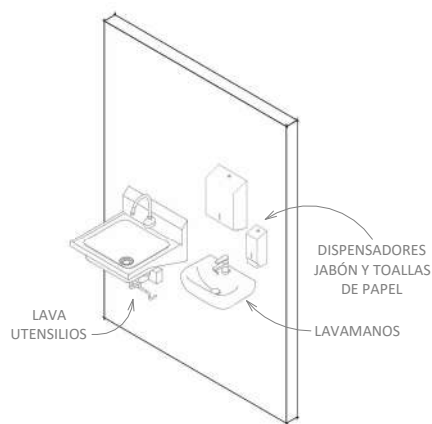


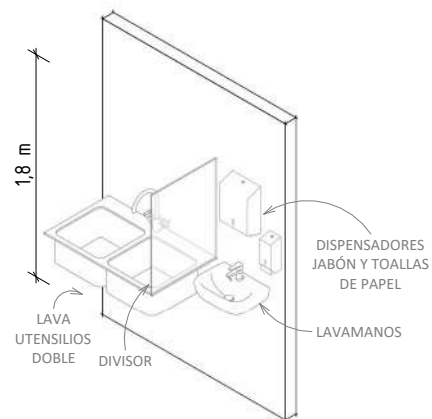
Imagen: Cuarto de pino. Fuente: Elaboración propia.



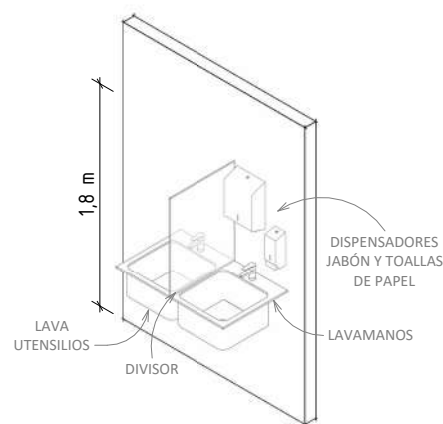
Imagen: Emprendedora del programa Re-Solución Emprendedora.
Fuente: Elaboración propia.



Opción 1: Lavamanos y lava utensilios.



Opción 3: Lavamanos y lavadero doble para utensilios.



Opción 2: Lavadero doble con separación entre el lavamanos y el sector de lavado de utensilios.



Recomendaciones para lavaderos

Cuando se realiza la elaboración de diversos productos, es importante considerar que debe existir, como mínimo, un lavamanos con dispensadores de jabón y toallas de papel, además de un lava utensilios.

La configuración de estos artefactos puede variar según el espacio disponible en el emprendimiento. En las opciones 1 y 3 se contempla la instalación de dos artefactos independientes, mientras que en la opción 2 se opta por un lavadero doble dividido, con dos llaves que separan las funciones de lavamanos y lava utensilios.

En los casos en que los lavaderos queden muy próximos entre sí, se debe instalar un divisor de separación para evitar la contaminación cruzada con detergentes u otros residuos entre las zonas. Este divisor puede ser de acrílico u otro material similar y debe alcanzar una altura total de 1,8 metros desde el nivel del suelo. Por ejemplo, si el lavadero tiene una altura de 1 metro, el divisor deberá extenderse 0,8 metros por sobre él.

Considerar

En este tipo de solución NO se deben lavar frutas ni verduras frescas.

Esto no impide su uso, siempre que las frutas y verduras vengan limpias y desinfectadas, como en los siguientes casos:

- Frutas o verduras congeladas.
- Frutas o verduras en conserva.
- Frutas o verduras frescas adquiridas a proveedores que cuenten con resolución sanitaria.

NOTA: Todo queda a criterio final del fiscalizador en terreno.



Imágenes: Soluciones de lavaderos implementados por emprendedoras del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.



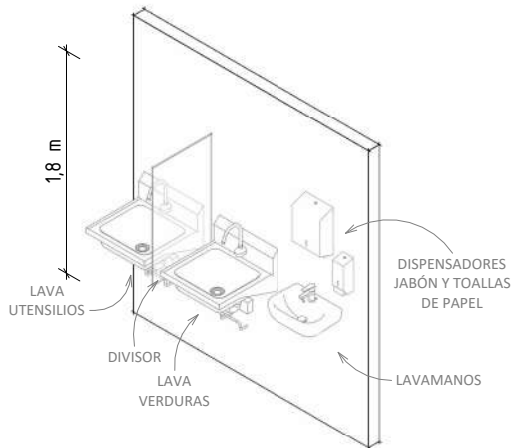
Recomendaciones para lavaderos

Cuando la elaboración de productos requiere necesariamente el uso de frutas y verduras frescas, se debe considerar la instalación de un lavadero exclusivo para su lavado. Este puede adaptarse al espacio disponible, aplicando las mismas consideraciones respecto a los divisores entre zonas de lavado.

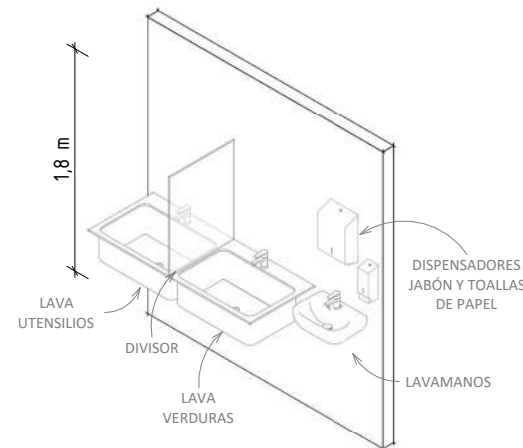
Considerar

Este tipo de solución se aplica cuando las instalaciones hídricas solo pueden realizarse por un mismo muro, lo que implica ubicar todas las zonas de lavado en esa pared. Sin embargo, si el espacio lo permite, es recomendable organizar las áreas siguiendo un flujo unidireccional más adecuado.

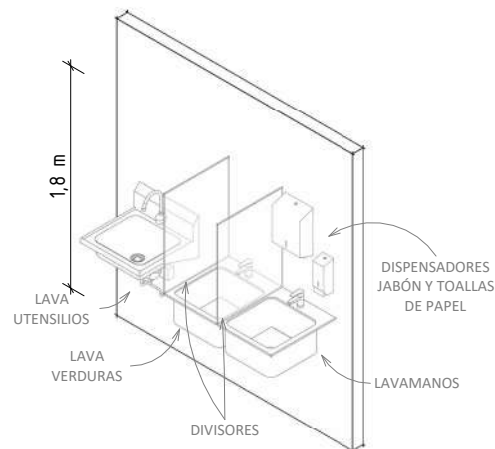
NOTA: Todo queda a criterio final del fiscalizador en terreno.



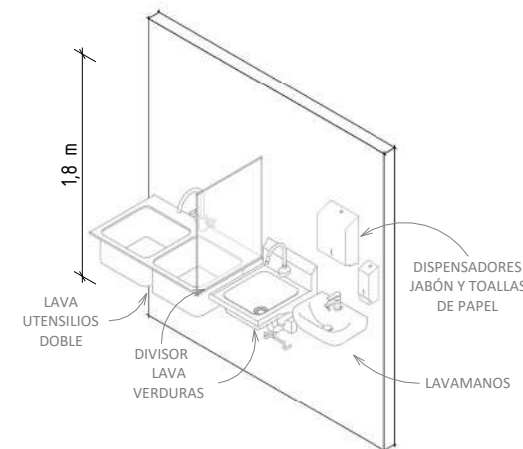
Opción 1: Lavamanos, lava frutas-verduras y lava utensilios.



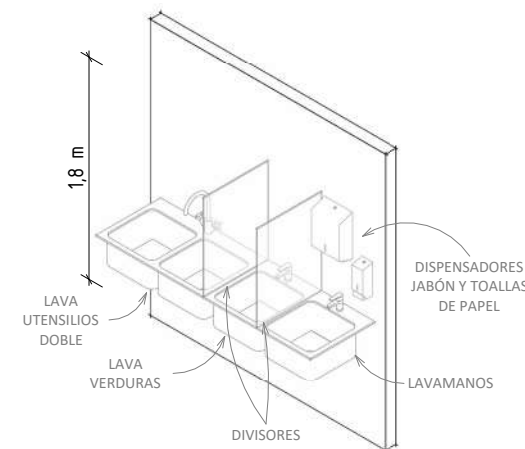
Opción 2: Lavamanos y lavadero doble con separación entre el lava frutas-verduras y el sector de lavado de utensilios.



Opción 3: Lavadero doble con separación entre el lavamanos y el sector de lavado de frutas-verduras, junto con un lava utensilios.



Opción 4: Lavamanos, lava frutas-verduras y lavadero doble para utensilios.



Opción 5: Lavadero doble con separación entre el lavamanos y el sector de lavado de frutas-verduras, junto con un lavadero doble para utensilios.



4.4. Consideraciones del terreno

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. N°977/1997 del MINSAL), los requerimientos generales del espacio productivo o local de elaboración de alimentos se resumen en los siguientes puntos clave:

Ubicación y entorno

- El establecimiento debe estar alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otras fuentes de contaminación.
- No debe estar expuesto a inundaciones.
- Las vías de acceso y zonas de circulación deben tener superficie dura o pavimentada para evitar polvo ambiental.

Diseño y construcción

- El diseño debe permitir que las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, asegurando la fluidez del proceso desde la materia prima hasta el producto terminado.
- Deben existir áreas diferenciadas para:
 - a) recepción y limpieza de materias primas,
 - b) producción,
 - c) almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados.
- Las zonas de elaboración deben estar separadas de servicios higiénicos, vestuarios y áreas de desechos.

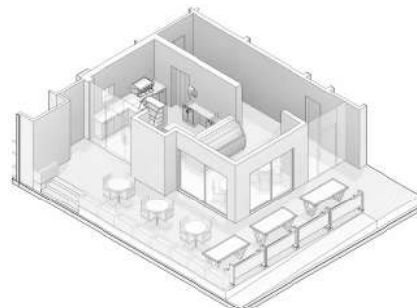
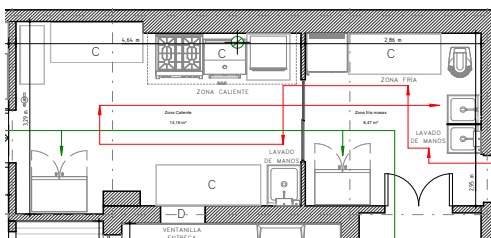


Imagen: Planimetría del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

Agua y saneamiento

- Debe existir abundante agua potable fría y caliente, conforme a la norma vigente.
- El agua no potable usada para otros fines (como refrigeración o incendio) debe circular por cañerías separadas e identificadas por color.
- El local debe contar con un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, mantenido en buen estado y sin riesgo de contaminación del agua potable.
- Si se utiliza hielo o vapor en contacto con alimentos, deben ser producidos con agua potable y libres de contaminantes.



Imagen: Fotografía del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.



Servicios higiénicos y lavamanos

- Deben existir servicios higiénicos y vestuarios para el personal, bien iluminados y ventilados, sin comunicación directa con las zonas de manipulación de alimentos.
- Los lavamanos deben tener agua fría y caliente, jabón y toallas desechables o aire caliente para secado.
- Deben colocarse rótulos visibles que recuerden la obligación de lavarse las manos.
- Los baños para trabajadores deben estar a una distancia máxima de 75 metros desde el puesto de trabajo.
- Los baños de los clientes deben ser separados por sexo, tener ventilación natural o artificial, agua potable, lavamanos con jabón y toallas desechables.
- En el caso de una Microempresa Familiar, el baño de trabajadores puede ser el de la vivienda, mientras cuente con los artefactos sanitarios adecuados.
- No deben comunicarse directamente con zonas de elaboración o almacenamiento de alimentos.



Control de plagas

- Debe mantenerse un programa preventivo de control de plagas, inspecciones periódicas y medidas de erradicación con empresas autorizadas.
- Está prohibido guardar plaguicidas o sustancias tóxicas en zonas de manipulación de alimentos.
- Las materias primas deben ser correctamente almacenadas, evitando que toquen el suelo. Esto no sólo es una regla estética: mantener los insumos elevados del piso reduce el riesgo de contaminación física (polvo, agua, animales), facilita la limpieza, y evita que los productos se humedezcan o se contaminen por insectos o roedores.

Según el Decreto Supremo N°594/1999 del Ministerio de Salud (Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo), las otras consideraciones generales aplicables a locales de elaboración de alimentos son las siguientes:



Seguridad y prevención de incendios

- Debe existir al menos un extintor portátil accesible, adecuado al tipo de riesgo (por ejemplo, tipo ABC para cocinas o elaboraciones con grasa).
- Los extintores deben estar visiblemente señalizados, montados a no más de 1,3 m del suelo y mantenerse vigentes y certificados.
- Debe garantizarse vías de evacuación despejadas y señalizadas.



Imagen 1: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.
Imagen 2: Control de plagas. Fuente: <https://nobasanluis.com/>

Ventilación e iluminación

- Los espacios deben contar con ventilación suficiente que evite acumulación de calor, olores o gases.
- Las luminarias deben estar protegidas contra roturas para evitar contaminación.
- Iluminación natural o artificial adecuada (mínimo: 540 lux en inspección, 220 lux en salas de trabajo y 110 lux en otras zonas).
- Las luminarias deben estar protegidas para evitar contaminación en caso de rotura. De esta manera se previene que fragmentos de vidrio o piezas de la lámpara caigan sobre las superficies de trabajo o las preparaciones.
- Si dentro del espacio productivo existe un tragaluz, este debe estar a nivel de cielo, para facilitar la limpieza.



1

Condiciones generales de seguridad

- Los pisos deben mantenerse secos y limpios, evitando riesgos de resbalones.
- Se deben señalar las salidas de emergencia y mantenerlas libres de obstáculos.
- Los equipos eléctricos deben estar correctamente instalados y en buen estado.
- Se sugiere un botiquín de primeros auxilios accesible y con insumos básicos.

Condiciones de bienestar

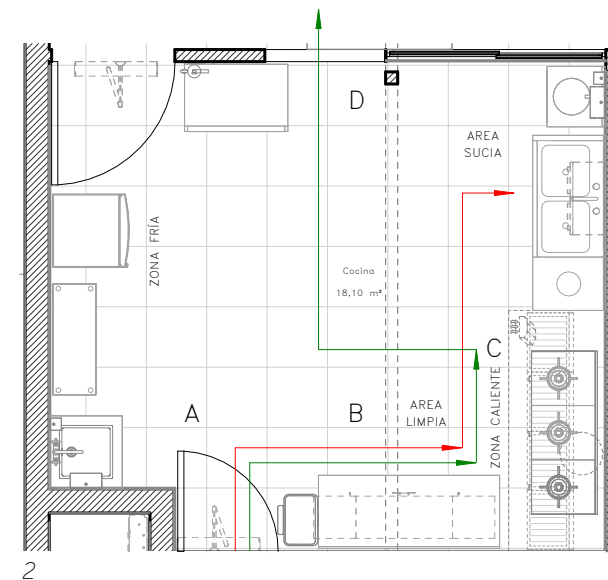
- Debe haber acceso a agua potable para consumo del personal.
- Se debe disponer de un área para colgar ropa y guardar objetos personales (casilleros).
- En establecimientos de manipulación de alimentos, se debe usar ropa de trabajo limpia y exclusiva para el Espacio productivo.

Unidireccionalidad en el flujo de producción:

Dentro de la zona donde se elaboran alimentos, las actividades deben avanzar siempre en una sola dirección, desde lo más sucio a lo más limpio, o desde la materia prima hasta el producto final, sin retrocesos ni cruces. Por ejemplo: Recepción de materias primas > preparación > envasado, sin cruces ni retrocesos.

¿Por qué es importante?

- Evita que alimentos ya elaborados entren en contacto con materias primas o superficies contaminadas.
- Reduce el riesgo de contaminación cruzada.
- Ordena el proceso y facilita la limpieza y el control sanitario.



2









Imagen 1: Tragaluz cubierto con vidrio a nivel de cielo. Fuente: Elaboración propia.

Imagen 2: Detalle plano de flujo dentro de una estación de trabajo realizado en el marco del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

4.5. Recomendaciones según elaboraciones específicas.

En la experiencia del programa Re-Solución Emprendedora se ha visto reflejado los rubros más comunes de elaboración de alimentos. Es por ello, que para identificar de manera más rápida se expondrá cómo se debe categorizar según la SEREMI de salud y requerimientos de artefactos.

Tabla 7. Comparación entre tipo de elaboraciones dulces con sus requerimientos.










Alimentos dulces	Descripción	Fin (selección en web SEREMI de Salud)	Lavamanos	Lava utensilios	Instalación de lava verduras y frutas	Instalación campana extractora
 Tortas con cremas	Base de bizcocho, merengue, hojarasca, etc. la decoración o relleno contiene crema montada.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de pastelería¹. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas	Sí, requiere.
 Tortas y pasteles sin cremas	Tortas con cualquier base rellena de manjar, crema pastelera, merengues, etc. Berlines, donas, brownie, rollos de canela, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de panadería. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas.	Sí, requiere.
 Alfajores	Tapas de masas rellenas con productos cocidos (manjar, crema pastelera, merengue, etc.) con o sin cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de panadería. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas.	Depende, si las tapas se compran hechas, no es necesario.
 Mermeladas	Productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar confituras o similares. 	Sí.	Sí.	Sí, requiere. Excepto si usa fruta lista.	Sí, requiere.
 Jugos	Obtenido por procedimientos mecánicos a partir de frutas u hortalizas maduras.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar jugos o zumos de frutas u hortalizas. 	Sí.	Sí.	Sí, requiere. Excepto si usa fruta lista.	No, no requiere.
 Postres	Productos en base de leche; sémola con leche, leche asada, arroz con leche, entre otros.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de pastelería². Elaborar leche y productos lácteos. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas.	Sí, requiere.
 Chocolates	Chocolates con azúcares como base o edulcorantes, con o sin adición de miel, leche, grasas, frutas, semillas u otros ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de confitería. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas.	Depende de la máquina para derretir el chocolate y del tiempo que se genere calor.
 Helados	Productos congelados a base de leche pasteurizada, grasas, azúcares o agua. Incluye mezclas líquidas o en polvo.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar helados Elaborar mezclas para helados. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso usar frutas frescas.	No, no requiere.

Fuente: Elaboración propia.

1. Considerar que el fin de pastelería requiere la implementación de un cuarto frío.

2 En los postres considerar que es un producto de pastelería sólo si se usan cremas montadas.

Tabla 8. Comparación entre tipo de elaboraciones saladas con sus requerimientos.

Alimentos salados	Descripción	Fin (selección en web SEREMI de Salud)	Lavamanos	Lava utensilios	Instalación de lava verduras y frutas	Instalación campana extractora
 Comida rápida	Papas fritas, completos, hamburguesas, churrascos, fajitas, entre otros.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar platos preparados que requieren cocción. Elaborar platos preparados que no requieren cocción. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.
 Comida Casera	Proteína (carne, pollo, pescado, etc.), más agregados (arroz, papas, puré, etc.), ensaladas.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar platos preparados que requieren cocción. Elaborar platos preparados que no requieren cocción. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.
 Empanadas ¹	Empanadas de distintos rellenos; carnes, verduras, quesos, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar platos preparados que requieren cocción. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.
 Pizzas	Masas con distintos rellenos; carnes, embutidos, verduras, quesos, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar platos preparados que requieren cocción. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.
 Pan	Producto de la cocción de la masa resultante de una mezcla de harina de trigo y otros ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de panadería. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.
 Emparedados	Base de pan comprado con diversos rellenos; carnes, verduras, salsas, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar emparedados que requieren cocción. Elaborar emparedados que no requieren cocción. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Depende, si requieren cocción.
 Pastas	Base sémolas de trigo y/o harina con agua potable. Desecados (fideos) o frescos (pastas).	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar fideos y pastas. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Depende, si requieren cocción.
 Salsas y aderezos	Preparaciones líquidas o semilíquidas para condimentar, dar sabor o textura a los alimentos; salsas peruanas, pestos, mayonesas, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar salsas y aderezos. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Depende, si requieren cocción.
 Cecinas	Elaborados a base de carne (vacuno, cerdo u otras especies) y grasa, adicionados o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar cecinas y/o hamburguesas. 	Sí.	Sí.	Requiere en caso de usar verduras frescas.	Sí.

Fuente: Elaboración propia.

1. Considerar que el fin de platos preparados que requieren cocción requiere la implementación de un cuarto de pino si se hacen otros productos además de empanadas.

¿Cómo escoger el rubro en la página de SEREMI de Salud?

Ejemplo 1: Una emprendedora realiza tortas por encargo, quiere sacar su resolución sanitaria en su vivienda, para poder vender a más público.

Preguntas que nos debemos hacer:

¿Elabora desde cero su producto?

Sí. Hornea los bizcochos, prepara los rellenos y realiza la decoración de las tortas. Por lo tanto, se considera que “elabora” alimentos, lo que implica la implementación de un espacio cerrado que cumpla con las características básicas exigidas, tales como muros, cielos y pisos lavables, entre otros.

¿Atiende a público o sirve sus productos en la vivienda?

No. Elabora tortas únicamente por encargo. Las personas retiran los productos en la vivienda, sin consumo en el lugar. Por ello, corresponde la clasificación como “local de elaboración de alimentos”.

¿Se lavan verduras o frutas frescas?

Sí. Dentro de sus tortas tiene rellenos de frutas frescas, frutas en conserva y a veces también usa frutas congeladas. Por ello, al tener frutas frescas, que necesita lavar, deberá implementar “una lava materias primas / lava frutas”.

¿Se hornea, fríe, cocina o utiliza calor en la preparación?

Sí, hornea los bizcochos y de vez en cuando realiza cremas pasteleras. Por ello, debe implementar una campana extractora de un tamaño que abarque el horno y la cocina.

¿Se utilizan cremas montadas en las tortas?

Sí, para la decoración utiliza cremas montadas. Por ello, será necesario la implementación de un “cuarto frío”, el cual debe tener una temperatura adecuada para que las cremas no se corten. Además, ella califica con el fin “Elaborar productos de pastelería”.

Ahora sabemos que la emprendedora debe implementar varias estrategias para poder sacar una resolución sanitaria en su vivienda. Sin embargo, ella quiere abaratar costos, y no tiene mucho espacio.

Estrategias para adaptar su emprendimiento:

¿Todas sus tortas tienen cremas montadas?

No, tiene sólo tiene un par de tortas con cremas montadas, su torta más popular es hojarasca de manjar y no usa crema para ello. Por lo que, prefiere sacar las cremas de su catálogo y evitar la implementación de un cuarto frío. Por lo que cambiaría su fin a “Elaborar productos de panadería”.

¿Siempre usa frutas frescas en sus tortas?

No, sólo usa frutas frescas en algunas épocas con frutas de estación, el resto de sus tortas contienen frutas en conservas. Por ello, prefiere no usar frutas frescas y evitar el lavado, así que prefiere no implementar un lavafrutas / lava materias primas.

Con estas dos adaptaciones logramos que, con una menor inversión y adaptación de sus productos, ella pueda optar a una resolución sanitaria.



Imagen: Torta. Fuente: freepik.com - derechos liberados.

Ejemplo 2: Una emprendedora desea obtener su resolución sanitaria para elaborar comida rápida desde su vivienda, con el fin de formalizar su negocio y ampliar su clientela.

Preguntas que nos debemos hacer:

¿Elabora desde cero su producto?

Sí, prepara los ingredientes y ensambla los productos en su cocina. En algunos casos cocina o fríe ciertos alimentos. Esto implica que sí realiza una elaboración, por lo que debe contar con un espacio cerrado habilitado con las características sanitarias básicas: muros claros y lavables, pisos impermeables, superficies lisas, ventilación adecuada, entre otros.

¿Atiende a público o sirve sus productos en la vivienda?

Sí, existe consumo al interior de la vivienda por lo que debe habilitar mesas y sillas, y además servicios higiénicos (baños para clientes diferenciados por sexo). Por ello, su actividad corresponde a un "local de elaboración con consumo", con el fin de "Elaborar platos preparados que requieren cocción" y además, agrega bebidas envasadas en sus promociones lo que corresponde a un "local de expendió con consumo" con el fin de "Expendir productos que no requieren refrigeración".

¿Se lavan verduras o frutas frescas?

Sí, en la mayoría de la comida rápida se utilizan verduras frescas (como tomate, lechuga, cebolla o cilantro), las cuales deben lavarse y desinfectarse antes de su uso. Por lo tanto, debe implementar un lava materias primas / lava verduras separado del lavamanos y del lava utensilios.

¿Se hornea, fríe, cocina o utiliza calor en la preparación?

Sí, la emprendedora fríe ciertos productos (como papas fritas o empanadas), calienta pan o cocina carnes u otros ingredientes. Debido a esto, debe instalar una campana extractora que abarque la zona de cocción o fritura, para manejar calor, olores y vapores propios de la preparación de comida rápida.

Estrategias para adaptar su emprendimiento:

¿Siempre usa verduras frescas que requieran lavado?

No, aunque utiliza verduras frescas para algunos productos, señala que en ciertos casos puede optar por insumos prelavados y envasados listos para consumo, certificados sanitariamente.

Esto le permite eliminar el lavado de materias primas en la vivienda, evitando la implementación obligatoria de un lava verduras / lava materias primas. De esta manera, reduce costos y adapta su proceso sin afectar la calidad del servicio.

¿Siempre atiende a público o sirve sus productos en la vivienda?

No. Aunque inicialmente ofrecía la opción de que los clientes consumieran los productos dentro de la vivienda, decide eliminar el consumo en el lugar y cambiar su modalidad a "al paso". Con este ajuste, los clientes retiran la comida y se la llevan, o la comen en una barra, pero no permanecen en el interior ni consumen en la vivienda.

Al no existir consumo en el local, no corresponde la exigencia de habilitar baños para clientes, ya que la actividad pasa a clasificarse como "Local de elaboración con consumo al paso", y para bebidas envasadas "Local de expendió con consumo al paso", y no como un establecimiento con atención de público para consumo.



Imagen: Comida rápida. Fuente: freepik.com - derechos liberados.

Ejemplo 3: Una emprendedora desea formalizar su negocio de envasado y fraccionamiento de frutos secos desde su vivienda, con el fin de ampliar su mercado y vender a más público.

Preguntas que nos debemos hacer:

¿Elabora desde cero su producto?

No. En este caso, la emprendedora no elabora alimentos desde cero, sino que compra los frutos secos listos para consumo, y realiza actividades de selección, porcionado, pesado y envasado. Esto se clasifica como "local de elaboración tipo envasadora", lo que implica que también debe contar con un espacio cerrado habilitado con muros lavables, pisos impermeables, superficies lisas, buena iluminación y protección de luminarias, entre otros.

¿Atiende a público o sirve sus productos en la vivienda?

No. La emprendedora no atiende público ni entrega productos para consumo inmediato. Su actividad se limita a envasar y entregar los productos ya empacados, o bien despacharlos a domicilio. Por este motivo, su actividad corresponde a un "local de elaboración tipo envasadora", sin atención de público y sin consumo en el lugar, lo que reduce significativamente las exigencias de infraestructura.

¿Se lavan verduras o frutas frescas?

No. Los frutos secos utilizados llegan listos para consumo y no requieren lavado. No existe manipulación de alimentos frescos ni materias primas que requieran limpieza, no es necesario implementar un lava materias primas / lava frutas. Solo se exige contar con:

- Lavamanos exclusivo para manipuladores, y
- Lava utensilios o lavapiezas, si utiliza utensilios o recipientes reutilizables para el proceso.

¿Se hornea, fríe, cocina o utiliza calor en la preparación?

No. En el caso de una envasadora de frutos secos, no se hornea, fríe ni cocina, ya que los productos llegan previamente procesados y listos para consumo (tostados, salados o naturales, según su proveedor).

El proceso se limita a seleccionar, pesar, porcionar y envasar, por lo que no existe aplicación de calor ni equipos de cocción.

Debido a esto, no es necesario instalar campana extractora ni sistemas especiales de eliminación de calor, olores o vapor, ya que la actividad no genera emisiones que lo ameriten. Solo se requiere mantener una ventilación adecuada del recinto, natural o mecánica, acorde a lo establecido en la normativa sanitaria para locales de elaboración sin procesos térmicos.

Estrategias para adaptar su emprendimiento:

¿Todos los productos los compra a por mayor o a granel?

No. Compra algunos frutos secos a granel para fraccionarlos y envasarlos, pero comercializa una parte importante de productos que ya vienen envasados y sellados de origen por el proveedor.

Si sólo trabaja con los que ya vienen envasados, le permite optar por una resolución sanitaria más simple, especialmente útil cuando no puede realizar modificaciones en su cocina. En este caso, podría acogerse a la categoría de "Local de expendio de alimentos", con el fin "Expendio de alimentos que no requieren refrigeración".

Al vender una parte de los productos tal como los recibe, puede reducir significativamente las exigencias de infraestructura. De esta manera, disminuye costos y adapta su operación sin afectar la inocuidad alimentaria.



Imagen: Frutos secos. Fuente: freepik.com - derechos liberados.



PASO 5

RESOLUCIÓN SANITARIA

- Plataforma SEREMI de Salud 5.1
- Documentación exigida y ejemplos de cada una 5.2
- Bitácora de ingreso del trámite 5.3
- Visita del fiscalizador 5.4
- Obtención de la resolución sanitaria 5.5

PASO 5: Resolución Sanitaria

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

5.1. Plataforma SEREMI de Salud y valores del trámite

El trámite de Resolución Sanitaria puede realizarse tanto de forma presencial como en línea. Sin embargo, en el presente manual se detalla el procedimiento en línea, ya que esta modalidad ofrece varias ventajas para las personas emprendedoras: permite acceder de manera inmediata a la bitácora del trámite, visualizar las observaciones realizadas por la Autoridad Sanitaria, adjuntar documentos de forma ágil y realizar el seguimiento del proceso sin necesidad de acudir físicamente a la SEREMI de Salud.

El trámite para obtener la Resolución Sanitaria tiene un costo asociado — denominado valor arancelario— cuyo monto final depende de la cantidad de fines seleccionados en la solicitud y de la existencia de beneficios sociales que permitan reducir dicho pago.

Actualización de valores arancelarios (desde el 11 de agosto de 2025)

A partir del 11 de agosto de 2025, el Ministerio de Salud actualizó los valores arancelarios de los trámites administrativos vinculados a salud ambiental y protección de la salud, dejando sin efecto las rebajas vigentes desde 2019. El objetivo de esta medida es ajustar los cobros al costo real del servicio y mantener la sustentabilidad del sistema.

Tabla 9. Actualización de valores sin rebajas.

Período	Micro, pequeña o mediana empresa (Ley 20.416)	Personas naturales \geq 60 años	Valor general (otros)
1 oct 2025 – 31 dic. 2025	25% de descuento	25% de descuento	100% del arancel
Desde 1 enero 2026	0% - pagan el 100% del arancel	0% - pagan el 100%	100% del arancel

Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, las personas o entidades que acrediten vulnerabilidad social (Registro Social de Hogares 40%, MEF certificada, beneficiarios FOSIS, Chile Crece Contigo, etc.) o actividades de asistencia social, docencia o investigación científica, podrán pagar solo el 20% del arancel vigente, si la SEREMI lo autoriza por resolución fundada.

Consulta del valor del trámite en línea.

Para conocer el valor del trámite o realizarlo directamente, se debe ingresar a la plataforma oficial del Ministerio de Salud:

<https://SEREMIenlinea.minsal.cl/asdigital/inicio.php>

Una vez en el sitio:

- Inicie sesión en el recuadro “¡Haz tus trámites en línea!” con su RUN y Clave Única.
- En ícono de casa o seleccione la pestaña “Trámites”.
- Dentro de las opciones, elija el trámite que tiene un ícono de alimento o el texto “Autorización de Alimentos”.
- Luego seleccione “1. Autorización de funcionamiento de instalación de alimentos” y haga clic en el recuadro azul “Ir al trámite”.

Al ingresar, deberá indicar si realizará la solicitud como persona natural o jurídica, y completar los siguientes datos básicos:

- Tipo de instalación
- Nombre de fantasía
- Giro municipal
- SEREMI de tramitación



Para consultar únicamente el valor del trámite, complete los campos:

- Tipo de instalación
- Fines (actividad específica)
- Capital inicial declarado (según SII)
- Luego presione el botón **"Simular"**.



Ejemplo práctico:

Si seleccionamos:

- Tipo de instalación: Local de elaboración de alimentos.
- Fin: Elaborar helados.
- Capital inicial declarado: \$500.000 CLP.
- Al simular, en el mes de noviembre del año 2025, el valor estimado del trámite sería de \$123.800 CLP.

Importante:

Los valores pueden variar según:

- El tipo de trámite solicitado.
- La cantidad de "fines" seleccionados.
- El capital declarado ante el SII.
- Las actualizaciones anuales de aranceles publicadas por el Ministerio de Salud.

Procedimiento para realizar el Trámite de Resolución Sanitaria en Línea

Ingreso al sistema y selección del trámite

Acceder nuevamente al sitio:

<https://SEREMlenlinea.minsal.cl/asdigital/inicio.php>

- Inicie sesión en el recuadro **"¡Haz tus trámites en línea!"** con su RUN y clave única.
- En ícono de casa o elegir la pestaña **"Trámites"**, luego el ícono **"Autorización de Alimentos"**.
- Seleccionar **"1. Autorización de funcionamiento de instalación de alimentos"**.
- Hacer clic en **"Ir al trámite"**.
- Se le consultará si desea realizar el trámite como persona natural o persona jurídica. En este paso, debe seleccionar la opción que corresponda al tipo de inicio de actividades registrado ante el Servicio de Impuestos Internos (SII) y que esté asociado a la empresa o emprendimiento con el cual se gestionará la Resolución Sanitaria (Recordar paso 1 y 2 del presente manual).



PERSONA NATURAL

- Ingreso con clave única
- Seleccionar prestación



PERSONA JURÍDICA (en caso de no estar registrada en el portal web)

- Representante legal debe ingresar con clave única
- Seleccionar en **"acreditación de persona jurídica"**, luego **"solicitud de acreditación"**.
- Completar datos y adjuntar documento que avale su representación.
- Entra en revisión y 1 a 3 días hábiles se valida.



Nota importante: acreditación de persona jurídica

Antes de realizar el trámite como persona jurídica, debe completar un paso previo obligatorio:

Al ingresar con su RUN y Clave Única, en la barra superior del sistema encontrará la pestaña **"Acreditación persona jurídica"**.

Seleccione la opción **"Solicitud de Acreditación"**.

En esta sección se solicitará la siguiente información:

- Tipo de persona jurídica (con fines de lucro, sin fines de lucro u organismo público)
- RUT
- Razón social
- Región
- Comuna
- Dirección
- Correo electrónico
- Teléfono de contacto

Luego, el sistema consultará si usted es el representante legal de la empresa. En ese caso, debe marcar "Sí".

Finalmente, deberá adjuntar un documento que acredite la existencia legal de la empresa. Puede utilizar alguno de los siguientes:

- Última inscripción o modificación de sociedad en el Registro de Comercio (Conservador de Bienes Raíces).
- Última publicación en el Diario Oficial de constitución o modificación.
- Constitución o modificación de la sociedad obtenida desde la plataforma "Tu Empresa en un Día".



Ingreso de "Antecedentes de instalación"

En el formulario principal, se solicitará información como:

- Tipo de instalación (ejemplo: local de elaboración de alimentos, almacén, expendió, etc.)
- Nombre de fantasía o comercial.
- Giro municipal (según patente o inicio de actividades).
- Región y SEREMI de tramitación.

Importante: verifica que el domicilio declarado en el SII coincida con la dirección donde se desarrollará la actividad.



Ingreso de "Atributos"

En el formulario también se solicitará distintos atributos que tendrá el local tales como:

- Cantidad de personal femenino (n° de personas que trabajarán en el local)
- Cantidad de personal masculino (n° de personas que trabajarán en el local)
- Capacidad máxima de producción (cuantas unidades o kilogramos puede elaborar el local en un día)
- Horario de trabajo (tiempo diurno o nocturno, en el que el local realiza sus actividades de producción)
- Instalaciones colindantes al norte (Construcción que limita con el local)
- Instalaciones colindantes al oriente (Construcción que limita con el local)
- Instalaciones colindantes al poniente (Construcción que limita con el local)
- Instalaciones colindantes al sur (Construcción que limita con el local)
- Nivel de ventas (Se pregunta en UF anual)
- Superficie total construida (Metros cuadrados totales construidos dentro del terreno donde se ubica la vivienda)
- Superficie total de zonas de elaboración (Metros cuadrados específicos destinados exclusivamente a la preparación, producción o manipulación de alimentos)



Ingreso de antecedentes técnicos

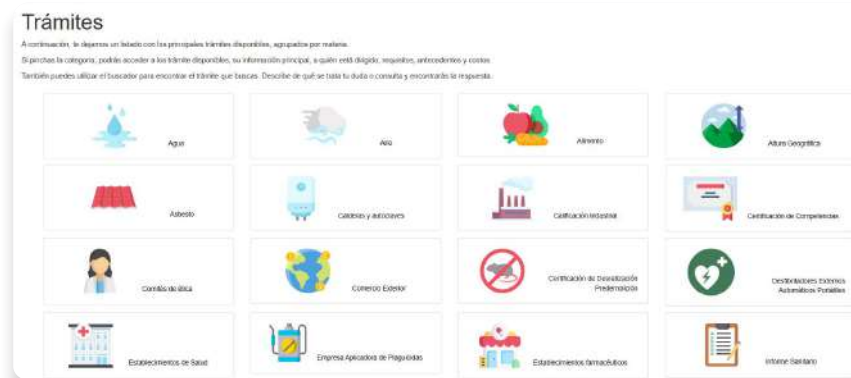
El sistema solicitará **"Antecedentes"**, donde se deberá subir los documentos escaneados o en PDF, los cuales para un local de elaboración de alimentos pueden ser los siguientes:

- Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular.
- Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala.
- Descripción general de los procesos de elaboración.
- Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor y sistema de frío según corresponda.
- Sistema de control de calidad sanitaria con que contará.
- Autorización municipal de acuerdo con el plano regulador¹.
- Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua potable particular.
- Sistema de eliminación de desechos.
- Listado de materias primas que empleará.
- Listado de tipo/s de alimento/s que elaborará.



Ingreso de otros datos personales

- Identificación del solicitante: es la información de la persona que está solicitando la Resolución Sanitaria.
- Dirección de la instalación: se selecciona la dirección de la vivienda donde estará el local de elaboración de alimentos.
- Contacto para el trámite: puede ser la información de la persona que hace el trámite o un asesor apoye en el proceso.
- Datos generales: capital declarado, el cual debe coincidir con el SII y Beneficio social en caso de tenerlo (en este caso, el de "Microempresa Familiar")
- Antecedentes adjuntos: aquí se deberá adjuntar el documento entregado en el municipio, que consiste en un formulario de inscripción de microempresa familiar.
- Declaración de cumplimiento: una vez llenado todos los campos, se deberá seleccionar **"Declaro conocer las condiciones."** e ingresar el trámite.

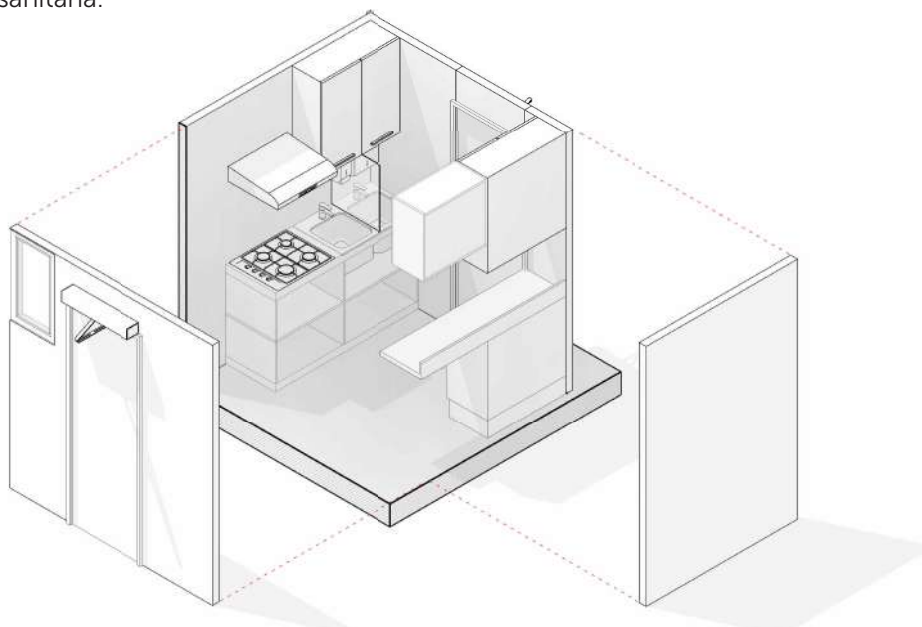


1. La autorización municipal de acuerdo con el plano regulador, no es necesaria para una Microempresa Familiar, según Ley N°19.749, de Microempresas Familiares.

2. Plano o croquis de la planta e instalaciones sanitarias a escala

Este documento, en el caso de una Microempresa Familiar, corresponde al plano de la vivienda donde se desarrolla la actividad productiva. El plano debe mostrar claramente el espacio productivo y, generalmente, la cocina donde se elaboran los alimentos. Por ello, si la vivienda es de un solo piso, se recomienda incorporar el primer piso completo para asegurar que dicho espacio quede correctamente representado.

Asimismo, el plano debe incluir el baño destinado al uso de los trabajadores. En el caso de una MEF, se permite utilizar el baño de la vivienda, siempre que éste cuente con ducha, cumpliendo así con lo exigido por la normativa sanitaria.



Imágenes: Axonométrica realizada en marco del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

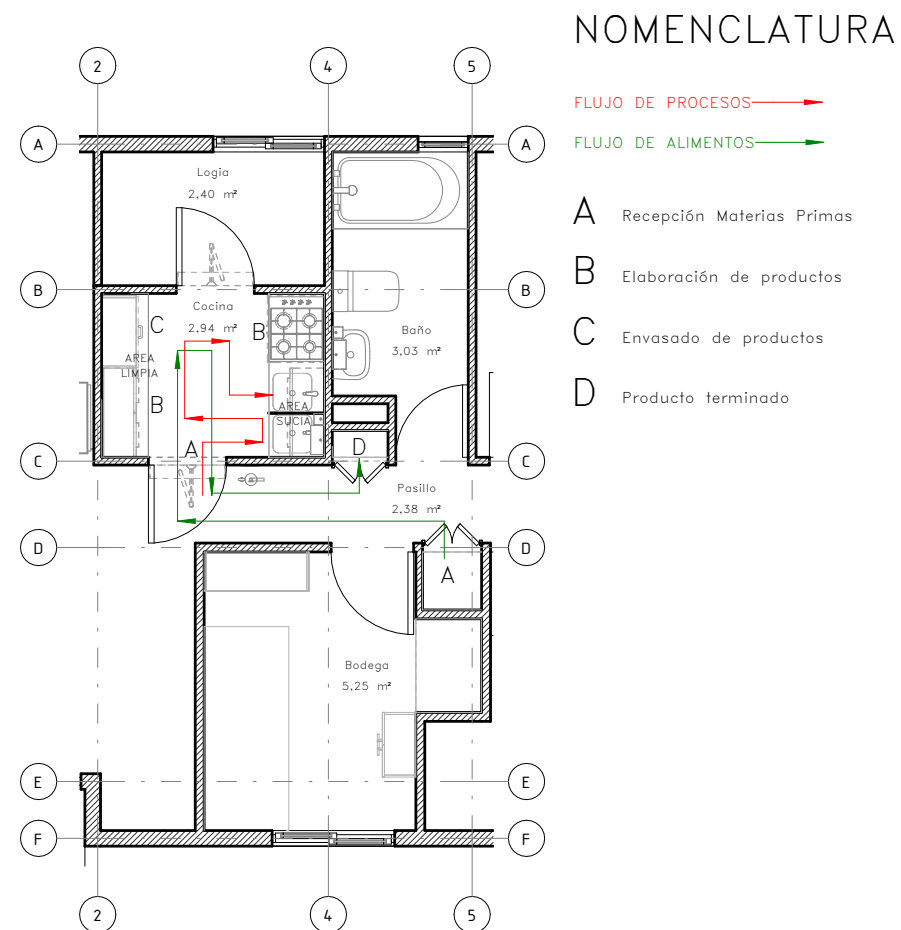


Imagen: Plano realizado en marco del programa Re-Solución Emprendedora. Fuente: Elaboración propia.

3. Descripción general de los procesos de elaboración de alimentos

Corresponde a la receta y un flujograma de procedimientos generales que se realizan al elaborar el producto, esto se escribe y se adjunta de manera digital a la plataforma de SEREMI de Salud. En este caso, el ejemplo está enfocado en un local cuyo fin será de panadería, y sólo se dedica a realizar pan de diversas variedades.

Flujograma del proceso de elaboración de Productos de Panadería:



Descripción general de los procesos de elaboración de Productos de Panadería:

1. Recepción de materias primas

Recepción de las materias primas en la puerta de entrada.

- Para productos envasados: verificación la fecha de caducidad y las condiciones del envase.
- Para productos perecibles (como frutas frescas): revisión de su estado mediante inspección visual, olor y color, registrando la información en la planilla correspondiente al control de recepción y almacenamiento de materias primas, disponible en el documento "sistema de control sanitaria con el que contará"

2. Almacenamiento y refrigeración de materias primas

Las materias primas son trasladadas a los espacios designados de almacenamiento, diferenciando entre productos refrigerados, congelados y no refrigerados, asegurando que se mantengan las condiciones adecuadas para su conservación.

3. Selección de materias primas

Previo a su uso, se revisan nuevamente las materias primas:

Verificación de la fecha de caducidad y el estado de los envases.

Para los productos perecibles, se realiza una evaluación organoléptica (olor, color, textura).

4. Preparación de insumos

Trozado, rallado o hidratación de ingredientes según la receta.

Separación de utensilios y superficies por tipo de insumo para evitar contaminación cruzada.

5. Preparación de masa madre

Mezcla de harina y agua para activar levaduras naturales.

Fermentación bajo temperatura controlada para desarrollar sabor y textura.

6. Mezclado y amasado

Integración de masa madre con ingredientes secos y húmedos (harina, agua, levadura, sal, grasa).

Amasado manual o mecánico según la formulación.

7. Fermentación y reposo

Dejar levar la masa bajo condiciones controladas de temperatura y humedad.

Garantizar desarrollo adecuado de la estructura del pan.

8. Cocción u horneado, y enfriado

Según el tipo de receta, se aplicará el método correspondiente (horneado, cocción al baño maría, etc.), asegurando los tiempos y temperaturas adecuados para garantizar la inocuidad:

- Horneado: cocción en horno según temperatura establecida en la receta.
- Cocción de preparaciones intermedias: control de temperatura y tiempos para evitar sobrecocción o riesgos microbiológicos.
- Enfriado: posterior a la cocción/horneado, los productos se dejan enfriar en un área designada y ventilada o en cámara de enfriamiento rápido, evitando la zona de riesgo de proliferación bacteriana (entre 5 °C y 60 °C).

9. Envasado o presentación final

Se dispone el producto en envases adecuados o en bandejas, según su destino: consumo inmediato, para llevar o venta diferida.

En caso de envasado, se debe incluir el etiquetado conforme a la normativa vigente.

10. Entrega al cliente

El producto final se entrega de acuerdo con su modalidad: servido en sala o para llevar manteniendo fresca, calidad y condiciones de inocuidad.

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

Corresponde a una descripción técnica de los artefactos que se tendrán en el espacio productivo o cocina. Esto significa que debes detallar qué equipos, máquinas y utensilios estarán instalados o se utilizarán en el lugar donde se elaboran los alimentos.

Esta descripción debe indicar qué son, para qué se usan y, cuando corresponde, sus características técnicas básicas (como capacidad, tipo de energía, volumen, material, entre otros). El objetivo es que la autoridad sanitaria pueda evaluar si los artefactos son adecuados, seguros y suficientes para el proceso productivo que declaras. En este caso, el ejemplo está enfocado en un local cuyo fin será de panadería, y sólo se dedica a realizar pan de diversas variedades.

Sistemas de eliminación de calor, olor o vapor

La cocina cuenta con una campana mural de extracción de acero inoxidable, diseñada para eliminar calor, vapor y olores mediante un ducto conectado al exterior que se debe extender 1,5 metros por encima del nivel del techo.

- Estructura: acero inoxidable.
- Filtros: acero inoxidable de 50 x 50 cm.
- Dimensiones campana (Ancho x Profundidad x Alto): 150 x 93 x 32 cm.
- Peso: 35 kg.
- Extractor: motor extractor Axial K12 / HP 1/20 de 1200CFM de 120V.



Sistema de frío

El almacenamiento y conservación de materias primas y productos terminados que requieren refrigeración se efectúa en un refrigerador, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío y las condiciones higiénicas adecuadas.

Refrigerador dos puertas:

- Total: 165 L
- Altura: 143 cm
- Ancho: 49,5 cm
- Profundidad: 56,2 cm
- Peso: 41 kg
- Eficiencia energética: A+



Sistemas de calor

El espacio productivo se encuentra equipado con un horno de acero inoxidable. Además, incorpora ladrillos refractarios para homogeneizar temperatura de cocción. Temperatura de trabajo apta para pastelería y panadería.

- Puerta, tirador y frente de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- 2 bandejas enlozadas.
- Alcanza una temperatura máxima de 300°
- Termómetro análogo de 400 °C.
- Llave de mando de 3 posiciones
- Puerta con mecanismo balanceado.
- Seguridad en máxima temperatura.
- Certificado SEC: G-021-16-0276
- Peso 77 Kg.
- Dimensiones 1240 x 850 x 770 mm.



5. Sistema de control sanitaria con que contará

Corresponde a todas las medidas que se tendrán en cuenta para garantizar la calidad del producto. Esto se refiere al conjunto de acciones, controles y procedimientos que se aplicarán durante la elaboración, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos para asegurar que el producto final sea seguro, higiénico y apto para el consumo. Se continúa con el ejemplo de un local de panadería.

Sistema de control sanitaria con que contará.

El emprendimiento contará con el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como sistema de control de calidad. Este programa está conformado por requisitos normativos y controles que permiten evidenciar que las condiciones en las cuales se elaboran los alimentos son óptimas, con el fin de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Requisitos Normativos	Control
1. Control de recepción, temperatura y almacenamiento de alimentos	a. Control de temperatura de equipos. b. Control de recepción y almacenamiento.
2. Control de materias primas y envases	c. Control de recepción de materias primas.
3. Control de higiene del personal	d. Control de aspectos del personal.
4. Limpieza y sanitización de instalaciones	e. Control de limpieza y sanitización.
5. Plan de capacitación	f. Programa de capacitación. g. Registro de capacitación.
6. Control de los procesos	h. Control de recepción de materias primas y envases. i. Control de producción diaria.
7. Control de plagas	j. Registro de control integrado de plagas.
8. Plan de mantención de equipos	k. Formulario de registro de mantención de equipos.

1. Control de recepción y almacenamiento de alimentos.

La correcta conservación de los alimentos depende tanto del control de la temperatura de los equipos como del adecuado registro y evaluación de las materias primas.

Por ello, ambos procedimientos se complementan para asegurar la inocuidad y calidad de los productos.

a. Control de temperatura de equipos.

Con la finalidad de mantener una óptima conservación de los alimentos, se realizará un control de la temperatura de todos los equipos de frío que almacenen o exhiban materias primas y alimentos. Los equipos están provistos de termómetros o dispositivos de registro de temperatura.

Frecuencia: 2 veces al día.

Registro: planilla adjunta.

Además, se deberá registrar la temperatura de las materias primas perecibles recepcionadas en la planilla correspondiente, garantizando que lleguen dentro de los rangos seguros.

Considerar temperaturas óptimas de refrigeración entre 0°C a 5°C y de congelación bajo los -18°C.

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

ARTEFACTO:

Mes:

Año:

Día	Temperatura [°C]		Firma
	AM (9:00)	PM (18:00)	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

b. Control de recepción y almacenamiento de materias primas.

Una vez recibidas las materias primas, se evaluarán sus características organolépticas (olor, textura, sabor, color, apariencia, temperatura, peso, fecha de caducidad y condiciones de empaque) para determinar su aptitud para el almacenamiento.

Se deben descartar productos que presenten envases dañados, fecha de caducidad vencida, mal olor, presencia de moho o signos de putrefacción.

Los envases o contenedores deben estar identificados con nombre, ingredientes, fecha de ingreso o elaboración, fecha de caducidad y condiciones de conservación, como se muestra en el cuadro.

Esto es netamente para garantizar un adecuado almacenamiento de las materias primas recepcionadas.

CONTROL DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Nombre del producto: _____

Ingredientes: _____

Fecha de elaboración / caducidad: _____

Condiciones de conservación: _____

Lote (opcional): _____

Alérgenos (si aplica): _____

2. Control de materias primas y envases

El control de materias primas y envases es un procedimiento esencial para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos. Este control permite verificar que los productos recibidos cumplan con los estándares de calidad establecidos por la autoridad sanitaria, asegurando que solo las materias primas aptas sean almacenadas y utilizadas en la producción. Además, contribuye a prevenir riesgos de contaminación, deterioro y pérdida de alimentos.

c. Control de recepción de materias primas

Solo se trabaja con proveedores autorizados que cuenten con la autorización sanitaria correspondiente. Para asegurar la correcta manipulación y almacenamiento de los alimentos, se realizará un control de materias primas y envases, evaluando que estos no se encuentren dañados. Se revisarán parámetros de calidad como color, olor, controles de temperatura, fechas de elaboración y caducidad.

La frecuencia del registro será cada vez que se recepcionen productos perecibles y no perecibles, registrándose en la planilla correspondiente. El destino de almacenamiento dependerá del tipo de materia prima (perecible o no perecible).

Los equipos de frío para perecibles y el mobiliario para no perecibles deberán mantenerse limpios, ordenados y libres de plagas.

Esto garantiza que la recepción de materias primas de parte de los proveedores es correcta.

CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA:

Tipo (perecible/no perecible):

Fecha de recepción: __/__/_____

Fecha de elaboración: __/__/_____

Fecha de caducidad: __/__/_____

CRITERIO	APROBADO (Marcar con X)	RECHAZADO (Marcar con X)	OBSERVACIÓN
Color			
Olor			
Textura			
Temperatura (°C) Medir con Termómetro			
Fecha de caducidad y lote			
Medida de presentación			
Condiciones del envase			
Cantidad y formato/ presentación			
Día y horario de entrega acordado			

3. Control de la higiene del personal

El control de la higiene del personal es un procedimiento fundamental dentro del sistema de inocuidad alimentaria, ya que el personal que manipula alimentos puede ser una fuente potencial de contaminación física, química o microbiológica. Este control permite asegurar que todos los trabajadores cumplan con los estándares de presentación, hábitos higiénicos y estado de salud, reduciendo riesgos de contaminación y garantizando la seguridad de los alimentos que se producen o manipulan.

d. Control de aspectos del personal.

Se implementará un Control de la higiene del personal para establecer los requisitos que debe cumplir todo trabajador que manipule alimentos, ya sea de manera directa o indirecta. Los aspectos evaluados incluyen:

- *Presentación personal del manipulador de alimentos: vestimenta adecuada, uso de uniforme, guantes y gorro.*
- *Hábitos higiénicos: correcto lavado de manos antes de iniciar cualquier actividad de manipulación de alimentos, utilizando agua, jabón y toalla de papel para el secado.*
- *Estado de salud: evaluación general para asegurar que el trabajador se encuentra en condiciones de manipular alimentos de manera segura.*

La frecuencia del registro será diaria, y se realizará en la planilla correspondiente (una por cada trabajador/a).

CONTROL DE ASPECTOS DEL PERSONAL			
Nombre y Apellido trabajador:			
Fecha: __/__/_____			
CRITERIO	ACEPTABLE (Marcar con X)	NO ACEPTABLE (Marcar con X)	OBSERVACIÓN
Presentación personal			
Hábitos higiénicos			
Estado de salud			

5. Control de la capacitación

El objetivo es asegurar que el personal cuente con las competencias necesarias para prevenir riesgos de contaminación y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante su manipulación, almacenamiento y preparación. Las capacitaciones deben impartirse tanto al ingreso del trabajador como de manera periódica según las necesidades del establecimiento o actualización de procedimientos.

f. Programa de capacitación.

Se cuenta con un Plan de Capacitación destinado a establecer los requerimientos formativos para todo el personal que manipule alimentos. Este plan incluye, como mínimo:

- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Inocuidad alimentaria.
- POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización).
- Manejo seguro de productos químicos.

g. Registro de capacitación.

Cada curso, taller o capacitación realizada, junto con sus contenidos y la identificación del personal capacitado, debe registrarse en la planilla correspondiente, indicando fechas, duración, certificación y observaciones relevantes sobre desempeño o asistencia. Este registro sirve como evidencia del cumplimiento de la formación del personal y podrá ser revisado en auditorías o inspecciones.

REGISTRO DE CAPACITACIÓN

Nombre trabajador/a:

Cargo:

Nombre del curso, capacitación o taller realizado	Horas cronológicas	Fecha inicio	Fecha finalización	Certificación (SI/NO)	Observación

6. Control de los procesos de elaboración

Se implementa un sistema de control que cubra desde la recepción de materias primas hasta la producción diaria, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las fórmulas y procedimientos establecidos.

h. Control de recepción de materias primas y envases.

Objetivo: asegurar que los insumos cumplan con cantidad, calidad y conservación antes de almacenarse.

Alcance: todas las materias primas y envases que ingresan al establecimiento.

Responsable: persona designada para verificar, registrar y controlar la recepción.

Actividades: revisar características organolépticas, fechas de caducidad, estado de envases y etiquetas; registrar en planilla y aplicar acciones correctivas si es necesario.

Registro: planilla de control de recepción de materias primas y envases.

i. Control de producción diaria.

Objetivo: Informar y guiar al personal sobre la formulación de cada preparación, los ingredientes, flujos de operación y procesos productivos, evitando errores o confusiones.

Alcance: aplica a todas las preparaciones elaboradas en el establecimiento.

Responsable: persona designada por el local para analizar, supervisar y registrar los procesos de producción.

Actividades: registrar cada preparación con ingredientes, gramajes, porciones y proceso de elaboración completo. Verificar que los registros estén actualizados y completos. Aplicar acciones correctivas en caso de errores o inconsistencias.

Registro: plantilla de procesos productivos y elaboración.

PROCESOS DE ELABORACIÓN

Nombre de la preparación:

Responsable:

ÍTEM	DETALLES
Porción	
Ingredientes (con cantidades)	
Procedimiento paso a paso	
Tiempo estimado	
Formas de conservación	
Duración	
Observaciones	

7. Control integrado de las plagas

Se implementará un Control Integrado de Plagas para prevenir la presencia de roedores, insectos y otros vectores en el espacio productivo, asegurando la seguridad e inocuidad de los alimentos. En caso de detectar indicios de plagas, se contratará a una empresa autorizada para realizar servicios de fumigación, desratización y desinsectación.

j. Registro de control integrado de plagas.

Medidas preventivas destinadas a:

- Eliminar lugares de anidación, cobijo, comida y agua:
- Mantener puertas cerradas permanentemente.
- Mantener basureros limpios y tapados; no disponer basura fuera de contenedores.
- Mantener orden y limpieza general, evitando acumulación de equipos u otros artículos en desuso.
- Mantener la infraestructura en buen estado.
- Cumplir con el programa de limpieza y sanitización.
- Retirar cartones y plásticos innecesarios.

Medidas de control:

El control puede ser realizado por una empresa especializada, encargada de ejecutar las acciones necesarias para la desratización, desinsectación y sanitización de las instalaciones según se requiera. Las intervenciones se planifican siguiendo programas periódicos, asegurando seguridad para los consumidores y colaboradores, y minimizando el impacto ambiental. La empresa puede entregar informes y evidencia del trabajo realizado, y se adjuntará un documento con las especificaciones del servicio contratado si se decide utilizarlo.

Registros y seguimiento:

Todos los procedimientos deben documentarse, incluyendo fechas, áreas tratadas y productos utilizados.

Los informes de empresas externas deben archivar, incluyendo evaluaciones y recomendaciones.

Se deben implementar acciones correctivas en caso de detectar barreras físicas o deficiencias en la mantención del establecimiento.

8. Plan de mantención de equipos

Se implementará un plan de mantención de equipos destinado a prevenir fallas y prolongar la vida útil de los equipos de las instalaciones. Este plan incluye medidas preventivas y correctivas, así como la frecuencia de mantenimiento requerida. Todas las acciones deben registrarse en la planilla correspondiente, asegurando un seguimiento sistemático de los equipos evaluados.

k. Formulario de registro de mantención de equipos.

Este formulario permite registrar todas las mantenciones realizadas a los equipos, ya sean preventivas o correctivas. Cada registro debe incluir el tipo de mantención, la fecha en que se realizó, observaciones sobre el estado del equipo y el responsable de la acción. Esto asegura un seguimiento sistemático, facilita la identificación de problemas recurrentes y permite programar futuras mantenciones de manera eficiente.

REGISTRO MANTENCIÓN DE EQUIPOS				
Equipo	Tipo de mantención (Preventiva / Correctiva)	Fecha de última mantención	Observación	Responsable

6. Sistema de eliminación de desechos

Corresponde a los tipos de desechos generados y qué se hará con ellos. Esta sección describe qué residuos se producen durante el proceso productivo y cómo serán gestionados, desde su separación hasta su disposición final. Su objetivo es demostrar que el manejo de desechos cumple con las normas sanitarias y evita riesgos para la salud o el medio ambiente. Se continúa con el ejemplo de un local de panadería.

Sistema de eliminación de desechos

Desechos orgánicos:

Incluyen restos de masa, pan defectuoso, productos vencidos o contaminados y residuos de grasas (manteca, margarina excedente).
Manejo: Estos desechos se depositan en bolsas adecuadas y se eliminan junto con la basura domiciliaria.

Residuos sólidos:

a. Reciclables: comprenden envases limpios de mantequilla o margarina y leche; cajas de cartón; botellas plásticas y de vidrio (extractos, esencias, colorantes líquidos); papel limpio (bolsas, cajas de azúcar, envoltorios sin contaminación); bandejas de aluminio no contaminadas.

Manejo: se almacenan separados y se disponen en el punto limpio ubicado en el exterior del espacio productivo, junto al acceso a la cocina.

b. No reciclables: incluyen envases contaminados con restos de masa o grasa; envoltorios plásticos con residuos de productos; y desechos no aptos para reciclaje.

Manejo: se colocan en receptáculos internos con doble bolsa negra y se trasladan diariamente a la zona de acopio de residuos domiciliarios.

Residuos líquidos:

Corresponden al agua residual generada durante el lavado de batidoras, mezcladoras, utensilios y superficies del área de producción.

Manejo: se canalizan a través del sistema de alcantarillado mediante el área de lavado designada, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

Retiro domiciliario de desechos:

Los residuos orgánicos y no reciclables se trasladan diariamente al área de acopio domiciliario, mientras que los reciclables se llevan al punto limpio correspondiente.

Frecuencia: lunes, miércoles y viernes entre 07:00 y 09:00 horas.

Responsable: el camión recolector municipal realiza la retirada de los residuos, y el encargado de turno supervisa y garantiza que la labor se ejecute correctamente.

Manejo de aceites:

El aceite usado para frituras (si aplica, como sopaipillas o pan frito) y grasas fundidas (manteca, margarina excedente) no se vierten en cañerías ni desagües.

Almacenamiento: se guarda en recipientes herméticos, etiquetados y resistentes a la corrosión, evitando el contacto con otros residuos y previniendo contaminación.

Disposición final: el aceite acumulado se entrega periódicamente a un proveedor autorizado o centro de reciclaje para su correcto tratamiento y reutilización.

7. Listado de material primas que empleará

Corresponde a todas las materias primas a utilizar. Esta sección debe incluir un listado completo de todos los ingredientes, insumos y productos base que se utilizarán en la elaboración de alimentos. Su propósito es informar a la autoridad sanitaria qué se manipula dentro del establecimiento y asegurar que las materias primas sean aptas para consumo humano, seguras y obtenidas desde fuentes autorizadas. Se continúa con el ejemplo de un local de panadería.

Listado de materias primas:

Listado de materias primas:

1. Lácteos, grasas y aceites:

Leche entera, semidescremada o descremada
Mantequilla y margarina
Queso crema
Yogur natural
Aceite de oliva
Aceite de maravilla

2. Azúcares y sal:

Azúcar granulada (solo en pequeñas cantidades para activar la levadura si la receta lo requiere)
Sal

3. Harinas y derivados:

Harina de trigo (todo uso y especial de panadería)
Harina integral
Harina sin gluten (si aplica)
Almidones (maicena, fécula de papa)
Levadura fresca o seca

4. Huevos y ovoproductos:

Huevos enteros
Claras pasteurizadas
Yemas pasteurizadas

5. Rellenos y coberturas (opcional):

Quesos (tipo gouda, parmesano, mozzarella)
Aceitunas
Semillas y frutos secos (opcional para decorar o incorporar a la masa)

6. Frutos secos y semillas:

Semillas de sésamo, amapola, chía, lino, girasol
Nueces o almendras (opcional, para algunos panes especiales)

7. Aromatizantes y saborizantes:

Hierbas secas (orégano, romero, tomillo, albahaca)
Ajo en polvo
Ralladura de cítricos (limón, naranja, opcional en panes gourmet)

8. Tipo/s de alimento/s que elaborará

Corresponde a todas las materias primas a utilizar. Esta sección debe incluir un listado completo de todos los ingredientes, insumos y productos base que se utilizarán en la elaboración de alimentos. Su propósito es informar a la autoridad sanitaria qué se manipula dentro del establecimiento y asegurar que las materias primas sean aptas para consumo humano, seguras y obtenidas desde fuentes autorizadas. Recordemos que en este caso, se trata de un emprendimiento de **panadería**, pero la idea es que el listado de alimentos presentado sea en base al emprendimiento en particular que se desea formalizar.

Listado de alimento/s por preparar:

1. Panes Salados:

Pan baguette tradicional

Ingredientes: harina de trigo, agua, sal, levadura.

Focaccia con hierbas

Ingredientes: harina de trigo, aceite de oliva, agua, sal, levadura, hierbas secas (romero, orégano).

Pan integral con semillas

Ingredientes: harina integral, harina de trigo, agua, levadura, sal, semillas (lino, sésamo, girasol).

Pan de queso

Ingredientes: harina de trigo o almidón de yuca, queso rallado pasteurizado, huevo, leche, sal, levadura.

Pan tipo ciabatta

Ingredientes: harina de trigo, agua, aceite de oliva, levadura, sal.

2. Panes Dulces Simples:

Pan de leche simple

Ingredientes: harina de trigo, levadura, leche, mantequilla, azúcar, huevo, sal.

Pan de huevo

Ingredientes: harina de trigo, levadura, huevos, leche, mantequilla, azúcar, sal.

Panecillos de mantequilla

Ingredientes: harina de trigo, levadura, mantequilla, leche, huevo, sal, azúcar.

Rollos simples de azúcar

Ingredientes: harina de trigo, levadura, leche, mantequilla, azúcar, huevo.

Bollos dulces simples

Ingredientes: harina de trigo, levadura, leche, mantequilla, azúcar, huevo, sal.

5.3. Bitácora de ingreso del trámite

Revisión del trámite

Una vez ingresado el trámite en la plataforma, podrá revisar su estado en la barra superior, en el menú **"Usuario"**, desplegando la opción **"Mis documentos"**.

En esta sección se visualizará el trámite ingresado. En la columna **"Opciones"**, aparecerá un ícono con una letra **"i"** dentro de un círculo (información). Al seleccionarlo, se desplegará toda la información del trámite, incluyendo la bitácora de seguimiento.

Cuando el trámite esté listo para ser pagado, aparecerá un ícono con un documento y el símbolo **"\$"**. Al hacer clic sobre él, podrá realizar el pago en línea. Una vez completado, el sistema permitirá descargar el comprobante de pago.

Desde el mismo ícono **"i"**, podrá acceder a la bitácora para revisar y responder las observaciones realizadas por el fiscalizador a cargo del trámite.

Importante: el fiscalizador otorga un plazo de 5 días hábiles para responder las observaciones, por lo que se recomienda revisar la bitácora con frecuencia.

Cuando el trámite haya sido aprobado, en la bitácora se mostrará la fecha y hora de la visita de inspección. El fiscalizador puede además contactarse por teléfono para confirmar la cita, pero es fundamental verificar siempre la información directamente en la bitácora. En bitácora, es importante no confundir la **fecha de programación** con la **fecha de visita**: la primera corresponde a la revisión de documentos y la segunda a la fiscalización en terreno.

Trámite	Tipo	Ingreso	Aduana	Estado	Monto trámite	Monto pagado	Fecha de pago	Pronunciamiento	Fecha de firma	Opciones
	DIF	26/01/2026 15:38		Pagado	8.300	8.300	26/01/2026 17:44	---	---	
	ALIM	19/01/2026 12:00		Firmado	8.500	8.500	21/01/2026 09:14	APRUEBA	21/01/2026 13:21	
	ALIM	15/01/2026 12:58		Firmado	8.500	8.500	19/01/2026 09:16	APRUEBA	22/01/2026 15:21	
	ALIM	15/01/2026 12:34		Firmado	17.600	17.600	19/01/2026 09:13	APRUEBA	27/01/2026 15:34	

Imagen: "Inbox usuario" en donde se observa un ingreso de trámite de Resolución Sanitaria de alimentos.

Fuente: SEREMI de Salud.

5.4. Visita del fiscalizador

Debemos recordar que, al realizar el trámite de Resolución Sanitaria, el emprendimiento aún no debe estar en funcionamiento. Por ello, es fundamental mantener el espacio completamente ordenado, limpio y con todas las exigencias constructivas finalizadas antes de la inspección.

El día de la visita del fiscalizador, este verificará que el establecimiento cumpla con los estándares sanitarios correspondientes al tipo de actividad declarada. Entre otras cosas, podrá:

- Revisar el funcionamiento de los lavaderos, comprobando la presencia de agua caliente o filtraciones.
- Inspeccionar puertas, mallas mosquiteras, superficies, muebles, cielo, pisos y muros.
- Inspeccionar los muebles destinados al almacenamiento de materias primas, los cuales deben estar separados del suelo, permitiendo una adecuada limpieza y control de plagas.
- Revisar la calidad de las instalaciones o electrodomésticos en general.
- Verificar el funcionamiento del extractor en la campana, en caso de que el tipo de elaboración lo requiera.
- Verificar que el baño de la vivienda cumpla con los requisitos en caso de una Microempresa Familiar.
- Revisar que dentro del espacio productivo, los basureros tengan tapa y pedal, de manera que puedan abrirse sin contacto manual.
- Además, los basureros ubicados fuera de la vivienda deben mantenerse a una distancia suficiente (no esté pegado a la puerta de la cocina, no genere olores hacia el espacio productivo, no esté en un área con presencia de animales o plagas, no se ubique en un punto donde se acumulen residuos sin control), para evitar la contaminación por ventilación, olores o insectos hacia el área de elaboración.
- Verificar la implementación de señaléticas o pegatinas que identifiquen las zonas de trabajo y los sectores de lavado, con el fin de asegurar una adecuada organización y segregación de áreas.
- Contar con termómetros para medir la temperatura de los artefactos.

Asimismo, es importante que el titular o responsable tenga plena claridad sobre los procesos de elaboración, ya que el fiscalizador puede realizar preguntas durante la visita.

Debe poder explicar, por ejemplo:

- Cómo y con qué productos se limpiarán los utensilios y equipos.
- Cuál será el flujo de los alimentos dentro del espacio de trabajo.
- Dónde se almacenarán las materias primas y los productos terminados.
- Orden de los artículos de aseo.

Es importante recordar que todas las recomendaciones contenidas en este manual tienen como propósito prevenir observaciones o rechazos durante el trámite de Resolución Sanitaria, asegurando que el espacio cumpla con los requisitos establecidos por la autoridad sanitaria.



Imagen: Fotografías del programa Re-Solución Emprendedora.
Fuente: Elaboración propia.

5.5. Obtención de la resolución sanitaria

Posterior a la visita del fiscalizador y la aprobación del espacio productivo, se podrá revisar el documento con la Resolución Sanitaria directamente en la plataforma.

Para ello, en la columna **“Opciones”**, seleccione el ícono con una llave. Al hacerlo, se mostrará que el trámite se encuentra cerrado, junto con la información del **“Código de trámite”** y el **“Código de validación”**.

Para obtener el documento digital en formato PDF, debe ingresar nuevamente al ícono con la letra **“i”**. Debajo de la bitácora, encontrará un cuadro con los documentos asociados al trámite.

El archivo identificado con un nombre similar a **“DOCUMENTO_FIRMADO...”** corresponde a la Resolución Sanitaria, la cual puede descargarse seleccionando el ícono de descarga.

Además, dentro del mismo apartado se podrá visualizar el Acta de Visita, documento en el que el fiscalizador registró todas las observaciones realizadas durante la inspección en terreno.





PASO 6

OBTENCIÓN PATENTE DE MICROEMPRESA FAMILIAR

Validación de documentos 6.1

Inicio formal de actividades con todas las autorizaciones vigentes 6.2

PASO 6: Obtención patente de microempresa familiar

6.1. Validación de documentos

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

Una vez obtenida la Resolución Sanitaria y validados los documentos, se puede iniciar el trámite para obtener la Patente de Microempresa Familiar (MEF) en la municipalidad correspondiente al domicilio del emprendimiento.

Presentación de la solicitud

El trámite se realiza en la Fomento productivo o en el Departamento de Patentes Comerciales del municipio. Se debe presentar una solicitud formal de patente MEF, la cual puede gestionarse presencialmente o, en algunos municipios, a través de su plataforma en línea. Se establece que el monto mínimo a pagar por la patente es de 1 UTM¹.



Documentos requeridos

Generalmente, se deben presentar los siguientes antecedentes (aunque pueden variar según la comuna):

- Copia de la Resolución Sanitaria emitida por la SEREMI de Salud.
- Certificado de Inicio de Actividades ante el SII, indicando el domicilio del emprendimiento.
- Copia de cédula de identidad del titular o representante legal.
- Documento que acredite el uso del inmueble, como escritura, contrato de arriendo o autorización del propietario.
- Comprobante de residencia o cuenta de servicios básicos a nombre del titular.
- Croquis del lugar o plano de distribución, si el municipio lo solicita.
- En algunos casos, fotocopia del rol de avalúo fiscal o certificado de número municipal.

¹ La Ley 19.749 establece en su Artículo Único, numeral 1 que las Microempresas Familiares se rigen por las normas de la municipalidad respectiva, modificando el artículo 26 del D.L. 3.063. (Fuente: D.L. 3.063, Art. 24).

Revisión y evaluación

El municipio revisará la documentación y verificará que el emprendimiento cumpla con los requisitos de la Ley N.º 19.749 sobre Microempresa Familiar, entre ellos:

- Que la actividad se realice en la vivienda habitada por el titular.
- Que no se empleen más de cinco trabajadores externos a la familia.
- Que el capital inicial no supere las 1.000 U.F.
- Que la actividad sea compatible con el uso residencial del inmueble.



Otorgamiento de la patente

Si la solicitud cumple con los requisitos, el municipio emitirá la Patente de Microempresa Familiar, que habilita el funcionamiento formal del emprendimiento.

En caso de observaciones, se notificará al solicitante para que realice las correcciones necesarias.



Vigencia y renovación

La patente MEF tiene una vigencia anual o semestral dependiendo del municipio y debe renovarse cada año dentro del primer semestre. El no pago o renovación en plazo puede implicar la suspensión o caducidad de la autorización municipal.

En algunos casos, si el emprendimiento inició actividades comerciales antes de obtener la patente MEF, el municipio puede determinar que el pago de la patente sea retroactivo, es decir, que se deba cancelar el periodo en que la actividad operó sin contar con la autorización municipal correspondiente.

Por lo tanto, se recomienda regularizar el trámite lo antes posible una vez obtenida la Resolución Sanitaria, para evitar cobros acumulados, intereses o multas asociadas a funcionamiento sin patente.

6.2. Inicio formal de actividades con todas las autorizaciones vigentes

El inicio de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos (SII) es el primer paso formal para la creación de un emprendimiento, ya que permite declarar el giro comercial y obtener el RUT con el cual se gestionarán las autorizaciones posteriores.

Una vez realizado este registro, el emprendedor puede continuar con la obtención de la Resolución Sanitaria, cuando su actividad involucra la elaboración o manipulación de alimentos, y posteriormente tramitar la Patente de Microempresa Familiar (MEF) en la municipalidad correspondiente.

El cumplimiento de estas tres etapas —inicio de actividades, autorización sanitaria y patente municipal— garantiza que el emprendimiento cuente con todas las autorizaciones vigentes para operar legalmente, evitando observaciones o sanciones en futuras fiscalizaciones.

Asimismo, mantener estos documentos actualizados permite acceder a beneficios de programas públicos, ferias o redes de comercialización formal, fortaleciendo la sostenibilidad y formalización del negocio.

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar

I. Municipalidad de Calera de Tango

PATENTES MUNICIPALES

Contribuyente: [REDACTED] Domicilio: [REDACTED] Cédula: Semestre 1 - 2026
Rut: [REDACTED] Fecha Emisión: 13/01/2026 Rol: [REDACTED]
Tipo Documento: PATENTE Identificación: [REDACTED] Fecha Vencimiento: 31/01/2026

Concepto	Patente	DEFINITIVA	Tipo	MICROEMPRESA FAMILIAR
Categoría / clase	—	—	Exceso aseo	0,000
Mt no luminosa	0,000	—	Capital	\$0
Mt luminosa	0,000	—	Próxima renovación	JULIO 2026
Periodo	Ene-Jun 2026	—	Válida Hasta	31/01/2026
Observación Giro				

CÓDIGO	DENOMINACIÓN		OBSERVACIÓN
115 03 01 002 002 001	1. DERECHO DE ASEO PATENTES MUNICIPALES	\$69.751	EL CONTRIBUYENTE TIENE LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES: Avisar cambio de razón social Avisar cambio de domicilio Avisar término de giro Ubicar patente un lugar visible al público
115 03 01 001	2. ART 24 L DE RENTAS	\$24.000	
115 03 01 001	3. 15 525	\$0	
115 03 01 003	4. PROPAGANDA	\$30.925	
	5. MULTAS ART 52	\$0	
	6. OTROS	\$0	
	CARGO	\$125.566	Pagado por Internet
	REAJUSTE	\$0	
	INTERES	\$0	
	TOTAL	\$125.566	

VALIDE ESTE DOCUMENTO EN:
www.municipalidaddetango.cl
MÓDULO DE VALIDACIONES

Razón: Firma Patente Comercial
Lugar: Comuna de Calera de Tango, Chile

Imagen: Patente Microempresa Familiar.
Fuente: Municipalidad de Calera de Tango.



GOBIERNO DE SANTIAGO

Guía práctica para la obtención de la resolución sanitaria de alimentos:
Orientaciones para emprender desde el hogar



ReSOLUCIÓN Emprendedora
Camino a la formalización



CORE
CONSEJO REGIONAL
Gobierno Regional Metropolitano de Santiago



FOSIS

Colaboradores:



Defensoría del Contribuyente



SEREM
Región Metropolitana
Ministerio de Salud