



# PROGRAMA COCINA CASABLANCA

**Casablanca**  
Municipalidad  
Con su gente

# OBJETIVO:

Otorgar a la comunidad un espacio municipal con autorización sanitaria de alimentos para que puedan elaborar, procesar y envasar sus productos, para así ampliar los puntos de comercialización formal y alcanzar una mayor cantidad de clientes.

RESOLUCION	AUTORIZASE	NUM. RESOLUCION	FECHA
Procesadora	Procesar encurtidos.	180569346	20/03/2018
Elaboración de alimentos	Elaborar productos de panadería. Elaborar jugos o zumos de frutas u hortalizas. Elaborar conservas. Elaborar confituras o similares.	1605314702	01/09/2016
Elaboración de alimentos	Elaborar infusiones de té y café.	180568546	20/03/2018
Envasado	Envasar alimentos que no requieran refrigeración. Envasar alimentos que requieren refrigeración.	1605314763	01/09/2016
Procesadora	Procesar frutas, hortalizas y champiñones.	1605314233	01/09/2016
Envasado de alimentos	Elaborar salsas y aderezos	180569496	20/03/2018
Elaboración de alimentos	Elaborar productos de pastelería. Elaborar platos preparados que requieren cocción.	180569224	20/03/2018

# RESOLUCIONES SANITARIAS

**Casablanca**  
Municipalidad

Con su gente

PROCESAR ENCURTIDOS  
RES. 180569346

# TOPINAMBUR ENCURTIDOS

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
25 min.	Topinambur encurtido							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de topinambur y vinagre de manzana								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar	ABARROTÉS							
superficies y materias primas.	vinagre de manzana	Lt		0,5				0,5
A: En una olla colocar el los	agua	Lt		0,25				0,25
tuberculos de topinambur	sal	Kg		0,01				0,01
y dejar hervir por unos	HORTALIZA							
minutos. Luego escurrir	topinambur	Kg	0,3					0,3
B: En otra olla colocar el								
vinagre, agua y sal y dejar								
que hierva.								
C: envasar en los frascos								
previamente esterilizados.								
<b>TOTAL</b>								<b>1,06</b>

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA  
RES. 1605314702

# PAN AMASADO

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
40 min.	Pan amasado							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de harina, manteca y levadura								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS harina	Kg	1					1
A: en un bowl poner el harina, la sal y levadura.	manteca	Kg		0,1				0,1
B: agregar la manteca derretida y mezclar. Agregar	levadura	Kg	0,05					0,05
agua tibia hasta obtener una masa consistente.	sal	Kg	0,01					0,01
C: dejar leudar por unos minutos y amasar.	agua	Lt		0,1				0,1
D: Cortar bolitas y dar la forma a los panes.								
E: Llevar al horno a temperatura media.								
TOTAL								1,26

ELABORAR JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U  
HORTALIZAS  
RES. 1605314702

# JUGO DE MAQUI

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
15 min.	Jugo de maqui							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de maqui								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS stevia	Lt	0,002					0,002
A: Cocer el maqui con agua y stevia.	agua	Lt	0,24					0,24
B: una vez cocinado, pasar por sedazo.	FRUTA maqui	Kg	0,1					0,1
C: envasar en las botellas previamente esterilizadas.								
TOTAL								0,342

ELABORAR CONSERVAS  
RES. 1605314702

# DURAZNOS EN CONSERVA

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN	FOTOGRAFÍA						
15 min.	Duraznos en conserva							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de duraznos y almíbar								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTÉS azúcar	Kg		0,03				0,03
A: Pelar y cortar los duraznos en cascós y reservar.	FRUTA agua	lt		0,1				0,1
B: En una olla colocar el agua y azúcar	durazno	Kg	0,05					0,05
C: Una vez comience el proceso de ebullición colocar los duraznos en frasco previamente esterilizado, luego agregar el almíbar recién retirado del fuego.								
TOTAL								0,18

ELABORAR CONFITURAS O SIMILARES  
RES. 1605314702

# MERMELADA PIMENTÓN - MARACUYÁ

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN	FOTOGRAFÍA						
45 min.	mermelada de pimentón - maracuyá							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de pimentón, maracuyá y azúcar								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS azúcar	Kg		0,02				0,02
A: Pelar pimenton y cortar en brunoise.	FRUTAS pimenton	Kg	0,025					0,025
B: En una olla colocar el azucar, pimento y maracuya.	maracuya		0,015					0,015
C: Una vez comience el proceso de ebullicion y cocinar a fuego medio por minutos.								
D: Una vez lista, envasar en los frascos previamente esterilizados.								
TOTAL								0,06

# MERMELADA CEBOLLA

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
205 min.	mermelada de cebolla							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de cebolla								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpia y sanitiza superficies y materias primas.	azucar	Kg		0,02				0,02
A: Pelar y cortar cebolla en pluma.	cebolla	Kg	0,04					0,04
B: En una olla colocar el azucar y la cebolla.								
C: Una vez comience el proceso de ebullición y cocinar a fuego medio por 20 minutos.								
D: Una vez lista, envasar en los frascos previamente esterilizados.								
TOTAL								0,06

**Casablanca**  
Municipalidad  
Con su gente

# MERMELADA DE FRUTILLA (TAGATOSA)

## Ficha Técnica



TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
20 min.	mermelada de frutilla							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de frutillas y azúcar								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTÉS tagatosa	Kg		0,01				0,01
A: Sacar hojas y cortar frutillas en mitades.	FRUTAS frutillas	Kg	0,04					0,04
B: En una olla colocar el las frutillas y dejar sudar, luego agregar la tagatosa.								
C: Una vez comience el proceso de ebullicion cocinar a fuego medio por 15 minutos.								
D: Una vez lista, envasar en los frascos previamente esterilizados.								
TOTAL								0,05



ELABORAR INFUSIONES DE TÉ Y CAFÉ  
RES. 180568546

# TÉ CHAI CACAO

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN	FOTOGRAFÍA						
15 min.	Té chai cacao							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de té negro								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar	ABARROTOS							
superficies y materias primas.	té negro	Kg	0,017					0,017
A: En un bol colocar cada	jengibre	Kg	0,003					0,003
ingrediente y mezclar.	canela	Kg	0,001					0,001
B: Envasar y sellar.	clavo de olor	Kg	0,001					0,001
	cacao	Kg	0,008					0,008
								TOTAL 0,03

# TÉ NARANJA DE ORIENTE

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
5 min.	Té naranja de oriente							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de té negro								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTES té negro	Kg	0,017					0,017
A: En un bol colocar cada ingrediente y mezclar.	jengibre	Kg	0,004					0,004
B: Envasar y sellar.	pimienta	Kg	0,002					0,002
	clavo de olor	Kg	0,002					0,002
	naranja	Kg	0,005					0,005
TOTAL								0,03

ENVASAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN  
REFRIGERACIÓN  
RES. 1605314763

# SAL DE MAR AL VINO

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA						
10 min.	Sal de mar con vino tinto								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									
preparación a base de sal de mar y vino tinto									
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL	
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS sal de mar	Kg	0,04					0,04	
A: en un bol mezclar la sal y el vino.	vino tinto	Kg	0,01					0,01	
B: Poner a secar en el horno por 5 minutos									
C: Mezclar y envasar.									
TOTAL								0,05	

# SAL DE MAR AL MERKEN, ORÉGANO Y COMINO

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN	FOTOGRAFÍA						
5 min.	Sal de mar con merken, orégano y comino.							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de sal de mar, merken, orégano y comino								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS sal de mar	Kg	0,047					0,047
A: en un bowl poner la sal,	merken	Kg	0,001					0,001
el merken, oregano y	oregano	kg	0,001					0,001
comino	comino	kg	0,001					0,001
B: mezclar y envasar								
TOTAL								0,05

# QUÍNOA

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
15 min.	Quínoa en grano							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de quínoa								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M						
Limpiar y sanitizar	ABARROTES							
superficies y materias primas.	quinoa	Kg	0,5					0,5
A: Pesar la quínoa.								
B: Envasar y sellar.								
								TOTAL 0,5

PROCESAR FRUTAS, HORTALIZAS Y CHAMPIÑONES  
RES.1605314233

# FRUTILLAS

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
10 min.	Frutillas frescas							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de frutillas								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	FRUTA frutilla	Kg	0,5					0,5
A: Pesar las frutillas.								
B: Envasar.								
TOTAL								0,5



# SHIITAKE

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACIÓN	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
5 min.	Shiitake frescas							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de shiitake								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y materias primas.	HONGOS shiitake	Kg	0,1					0,1
A: Pesar los shiitakes.								
B: Envasar.								
TOTAL								0,1

ELABORAR SALSAS Y ADEREZOS  
RES. 180569496

# ADEREZO TOPINAMBUR AJO

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN	FOTOGRAFÍA						
15 min.	Aderezo de topinambur							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de topinambur y ajo								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpiar y sanitizar superficies y matrias primas.	ABARROTOS topinambur	Kg	0,03					0,03
A: En una olla cocer los tuberculos de topinambur.	ajo	Kg	0,01					0,01
	sal	Kg	0,001					0,001
B: escurrir el agua y poner los tuberculos en la jugera y agregar el ajo, aceite, sal y leche	aceite	Lt	0,005					0,005
	leche	Lt	0,005					0,005
C: Envasar.								
TOTAL								0,051



ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA  
RES. 180569224

# QUEQUE CON CHOCOLATE

## Ficha Técnica

TIEMPO DE PREPARACION	NOMBRE DE PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA					
25 min.	Queque con chocolate							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								
preparación a base de un bizcocho dulce y chocolate								
PROCESO	PRODUCTO POR NATURALEZA	U/M	A	B	C	D	E	TOTAL
Limpia y sanitizar superficies y materias primas.	ABARROTOS							
	huevo	Un	3					3
A: Batir los huevos con el azúcar, la mantequilla y el	harina	Kg		0,04				0,04
	mantequilla	Kg	0,25					0,25
seste de limón.	polvos de hornear	Kg		0,005				0,005
B: Agregar el harina y los polvos de hornear, agregar	zeste de limon	Kg	0,005					0,005
	azucar	Kg	0,01					0,01
el agua. Poner en el molde.	cobertura de chocolate	Kg	0,1					0,1
C: Hornear por 15 minutos.	agua	Lt		0,05				0,05
D: Decorar con chocolate y dejar enfriar.								
TOTAL								3,46

# CURSOS DE CAPACITACION CON CHEF





CARRO



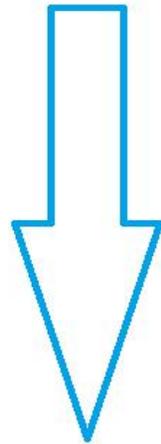
FERIAS REGION  
RUTA DEL VINO



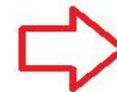
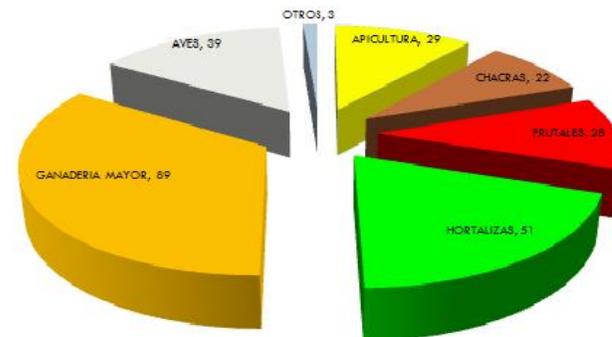
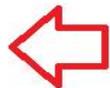
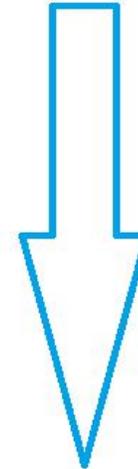
ECHINUCO



FEPA



COCINA



# FERIAS EN LAS QUE HAN PARTICIPADO





# Feria Agrícola Casablanca

## TODOS LOS SÁBADOS

de 10:00 a 16:00 hrs

Costado Centro Cultural

[www.municasablanca.cl](http://www.municasablanca.cl)

**Casablanca**  
Municipalidad  
Con tu gente







**Casablanca**  
Municipalidad  
Con su gente



**Casablanca**  
Municipalidad  
Con su gente

# Casablanca

Municipalidad

Con su gente





# VISITAS RECIBIDAS:



- Ilustre Municipalidad de Chépica
- Ilustre Municipalidad de Til Til
- Ilustre Municipalidad de Zapallar
- Ilustre Municipalidad de Limache
- Ilustre Municipalidad de Peñalolén
- Ilustre Municipalidad de La Calera
- Ilustre Municipalidad de María Pinto
- Ilustre Municipalidad de Buin
- Ilustre Municipalidad de San Bernardo
- Ilustre Municipalidad de Algarrobo
- Ilustre Municipalidad de Quintero
- Ilustre Municipalidad de Graneros
- Ilustre Municipalidad de La Ligua
- Ilustre Municipalidad de Papudo
- Ilustre Municipalidad de Petorca
- Ilustre Municipalidad de Punitaqui
- Ilustre Municipalidad de Calera de Tango
- Ilustre Municipalidad de Calle Larga
- Representantes de la región de Los Ríos
- Ilustre Municipalidad de Quillota

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS , ubicado en CALLE INES PARADA N° 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°1605314702 de fecha 23/08/2016, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO**, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 1605314702/1 con fecha 24/08/2016

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS, ubicado en CALLE INES PARADA N° 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA
- ELABORAR JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
- ELABORAR CONSERVAS
- ELABORAR CONFITURAS O SIMILARES

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (23.73 MT CUADRADOS)

3. **DEJASE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3276/2009



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



GOBIERNO DE  
**CHILE**  
MINISTERIO DE SALUD

Digitally signed by  
MARIA ANGELICA  
TRINCADO  
CVJETKOVIC  
Date: 2016.09.01  
16:17:32 ART  
Reason: Documento  
Firmado Digitalmente  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA , ubicado en INES PARADA 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°180569346 de fecha 20/02/2018, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO**, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 180569346/2 con fecha 07/03/2018

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA, ubicado en INES PARADA 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- PROCESAR ENCURTIDOS

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3128/2014



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



**GOBIERNO DE CHILE**  
**MINISTERIO DE SALUD**



Digitally signed by  
Maria Angelica  
Trincado Cvjetkovic  
Date: 2018.03.20  
16:30:25 GMT-03:00  
Reason: Motivo de  
firma  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO ENVASADORA , ubicado en CALLE IINES PARADA N° 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°1605314763 de fecha 23/08/2016, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO,** lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 1605314763/1 con fecha 24/08/2016

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO ENVASADORA, ubicado en CALLE IINES PARADA N° 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ENVASAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION
- ENVASAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACION

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27.73 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION TIPO ENVASADORA ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3276/2009



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



GOBIERNO DE  
**CHILE**  
MINISTERIO DE SALUD

Digitally signed by  
MARIA ANGELICA  
TRINCADO  
CVJETKOVIC  
Date: 2016.09.01  
16:18:20 ART  
Reason: Documento  
Firmado Digitalmente  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS , ubicado en INES PARADA 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°180569224 de fecha 20/02/2018, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO,** lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 180569224/2 con fecha 07/03/2018

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS, ubicado en INES PARADA 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERIA
- ELABORAR PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27 MT CUADRADOS)

3. **DEJASE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3128/2014



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



**GOBIERNO DE CHILE**  
**MINISTERIO DE SALUD**

Digitally signed by  
Maria Angelica  
Trincado Cvjetkovic  
Date: 2018.03.20  
16:29:09 GMT-03:00  
Reason: Motivo de  
firma  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA , ubicado en CALLE INES PARADA N° 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°1605314233 de fecha 22/08/2016, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO**, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 1605314233/1 con fecha 24/08/2016

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA, ubicado en CALLE INES PARADA N° 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- PROCESAR FRUTAS, HORTALIZAS Y CHAMPIÑONES

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27.73 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION TIPO PROCESADORA ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3276/2009



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



GOBIERNO DE  
**CHILE**  
MINISTERIO DE SALUD



Digitally signed by  
MARIA ANGELICA  
TRINCADO  
CVJETKOVIC  
Date: 2016.09.01  
16:17:57 ART  
Reason: Documento  
Firmado Digitalmente  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS , ubicado en INES PARADA 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°180569496 de fecha 20/02/2018, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO**, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 180569496/2 con fecha 07/03/2018

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS, ubicado en INES PARADA 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR SALSAS Y ADEREZOS

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3128/2014



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



**GOBIERNO DE CHILE**  
**MINISTERIO DE SALUD**



Digitally signed by  
Maria Angelica  
Trincado Cvjetkovic  
Date: 2018.03.20  
16:29:55 GMT-03:00  
Reason: Motivo de  
firma  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**VISTOS:** Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS , ubicado en INES PARADA 191 , CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO con ingreso en prestación N°180568546 de fecha 20/02/2018, presentada a esta SEREMI de Salud por I. MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA , RUT: 69061400-6, representada por Don(a) RODRIGO MARTINEZ ROCA , RUT: 9901641-8 , ambos domiciliados(as) para estos efectos en AV. CONSTITUCION 111, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO

**CONSIDERANDO**, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 180568546/2 con fecha 07/03/2018

**Y TENIENDO PRESENTE** lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

#### RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS, ubicado en INES PARADA 191, CASABLANCA , REGION DE VALPARAISO, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR INFUSIONES DE TE Y CAFE

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (27 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTO ante la Ilustre Municipalidad de CASABLANCA.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE  
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO  
SEGUN RESOLUCIÓN N° 3128/2014



MARIA ANGELICA TRINCADO CVJETKOVIC  
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DE VALPARAISO



**GOBIERNO DE CHILE**  
**MINISTERIO DE SALUD**



Digitally signed by  
Maria Angelica  
Trincado Cvjetkovic  
Date: 2018.03.20  
16:30:56 GMT-03:00  
Reason: Motivo de  
firma  
Location:  
asdigital.minsal.cl

**COCINA CASABLANCA**

**Res. Alimentos Municipal**

**Elaboracion, Procesado y Envasado**

**ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA**

#### **ANTECEDENTES:**

El programa PRODESAL (convenio Municipalidad – INDAP) de Casablanca cuenta con 261 pequeños productores agrícolas y/o campesinos inscritos los cuales son asesorados en ámbitos de producción primaria, ganadería, hortalizas, frutales, apicultura, hierbas medicinales, como también en la gestión comercial través de la instalación de una Feria Prodesal de carácter permanente emplazada en la ciudad de Casablanca y en la localidad de Quintay, con comercialización de productos limpios y de características gourmet, pero mayoritariamente sin valor agregado. (procesamiento), por no contar con instalaciones con Res. Sanitaria.

En general los pequeños agricultores de la comuna de Casablanca, no cuentan con instalaciones que permitan la obtención de Res. Sanitarias propias, o en su defecto la inversión resulta ser muy alta; y ante esta problemática el Municipio se propuso la idea de apoyar el emprendimiento y contribuir a superar esta brecha de tal manera que los productores puedan optar a una comercialización formal de estos productos artesanales, en nichos de mercados más competitivos que el mercado informal en que se desenvuelven actualmente. Más allá de Prodesal, esta problemática es común a todos los emprendedores que desarrollan actividad en el ámbito de los alimentos.

El objetivo general es disponer de un lugar Municipal con autorización sanitaria de alimentos para que pequeños productores agrícolas atendidos por Prodesal y/o emprendedores puedan elaborar, procesar y envasar sus productos y así ampliar sus posibilidades de comercialización formal, a través de la construcción y habilitación de una sala de procesos Municipal.

Dentro de los objetivos específicos esta la capacitación de los usuarios(as) en técnicas de Higiene y Manipulación de Proyectos, desarrollo de productos e integración a circuitos comerciales de nichos de mercado.

Cocina Casablanca es un espacio creado para que los emprendedores y vecinos de la comuna de Casablanca en general, tengan a disposición este apoyo para el desarrollo de sus negocios.

### **Protocolo de Uso de Sala de Proceso: Cocina Casablanca**

1.- Cocina Casablanca corresponde a un espacio creado por la Ilustre Municipalidad de Casablanca, con el objetivo de facilitar una instalación Municipal para uso de microempresarios y emprendedores, principalmente pequeños agricultores de la comuna, que requieran elaborar, envasar y/o procesar sus productos alimenticios, según la tipología de alimentos que el Servicio de Salud autorice en esta.

2.- Para lo anterior la Ilustre Municipalidad de Casablanca llevará un programa de uso de la sala de procesos para los microempresarios que requieran utilizarla. Estos deberán pagar un derecho Municipal por el uso de la sala en Tesorería Municipal para solventar gastos de servicios básicos asociados a cada proceso.

3.- Este programa incluye el establecimiento de un orden de uso por tipo de alimentos a elaborar, envasar y/o procesar. Así, independiente de la demanda aleatoria de procesos por parte de los microempresarios, se establecerán como guía los siguientes días de la semana para cada tipo de alimentos, siendo procesos únicos en cada utilización:

- Lunes, Martes: Mermeladas y conservas de frutas y Hortalizas.

- Miércoles: Envasado de Quínoa y/o elaboración de Pan amasado.

- Jueves y Viernes: Mix Frutas y/o Hortalizas.

4.- El envasado de miel se realizará los días Viernes, alternando semana por medio con el proceso de Mix de frutas y Hortalizas.

5.- La Municipalidad podrá ordenar de manera distinta la asignación de días para los tipos de procesos, de acuerdo a la demanda existente por tipo de alimento, lo cual dependerá de la época y estación de año.

6.- Todo microempresario (a) que utilice la sala de procesos contará previamente con una inducción Municipal en el uso de esta, referente a las normas de higiene y manipulación de alimentos, establecidas en el código sanitario, y que deberá aplicar al interior de la sala para su proceso, y realizar el protocolo de sanitización establecido antes, durante y después del proceso. Se llevará un registro de la realización de este protocolo.

7.- La Ilustre Municipalidad de Casablanca contará con un registro de Microempresarios (as) que utilicen la cocina, también con un registro de los procesos, cuantificación y origen de las materias primas, y cuantificación de los productos terminados, de manera de contar con elementos para la trazabilidad y para asignar el tipo de Resolución de Alimentos para la etiqueta del producto final, de acuerdo a lo autorizado por el Servicio de Salud.

8.- Los procesos individuales no podrán extenderse por más de una jornada laboral (8 horas), y al finalizar se deberá desocupar la sala de materias primas, insumos no utilizados, producto terminado, deshechos, y aplicar el protocolo de sanitización señalado en el punto 6.-

## LISTADO DE PRODUCTOS A ELABORAR

### Tipos de Alimentos

#### 1. Local de Elaboración de Alimentos

- Id : 19 Confituras y similares (Mermeladas de frutas y Hortalizas)
- Id : 20 Elaborar Conservas (Frutas y Hortalizas)
- Id : 35 Elaborar productos de Panadería (Pan Amasado)
- Id : 32 Elaborar Platos preparados que no requieren cocción (Hongo Shitake fresco)
- Id : 29 Elaborar Jugos o Zumos de Frutas y Hortalizas

#### 2. Local de Elaboración Tipo Envasadora

- Id : 57 Envasar alimentos que no requieren Refrigeración

- Mermeladas
- Conservas de Frutas y Hortalizas
- Miel con Especias
- Pan
- Quinoa
- Miel pura

Id : 58      Envasar Alimentos que requieren Refrigeración:

- Mix Frutas
- Mix Verduras

### 3. Local de Elaboración Tipo Procesadora

Id : 65      Procesar frutas, Hortalizas y Champiñones

- Hongos frescos Shitake
- Mix de Verduras
- Mix de Frutas

#### **Sistema de Eliminación de Deshechos:**

- Deshechos Sólidos Orgánicos: corresponden a los desperdicios provenientes de procesos de descarte de selección de frutas y hortalizas, pelado, trozado. Existen dispensadores de basura al interior de la sala de procesos con Bolsa de Basura y Tapa, los cuales deben ser removidos al finalizar el proceso y/o llenarse, para ser dispuestos en Contenedores de basura situados en el exterior de la Sala de procesos, los cuales a su vez son vaciados diariamente, o cuando se llenan (lo que ocurra primero) por personal Municipal, existiendo un registro de ello.

- Deshechos Sólidos no Orgánicos: corresponde a basura plástica, papel, carton, etc. Provenientes de envases de insumos, artículos de aseo, procesos de envasado, etc. Existen dispensadores de basura al interior de la sala de procesos con Bolsa de Basura y Tapa, los cuales deben ser removidos al finalizar el proceso y/o llenarse, para ser dispuestos en Contenedores de basura situados en el exterior de la Sala de procesos, los cuales a su vez son vaciados diariamente, o cuando se llenan (lo que ocurra primero) por personal Municipal, existiendo un registro de ello.

- Desechos Líquidos: Corresponden a líquidos no tóxicos y agua potable de arrastre, generados en el proceso de limpieza de pisos, paredes y artefactos, los cuales se eliminan por rejilla en piso de sala de procesos, hacia al exterior de la sala.

Nota: Los procesos son de Baja Escala productiva, nivel microempresario, por lo cual el volumen de desechos es bajo, en el orden de escala domiciliaria.

**OBJETIVO VINCULACION INTA:**

- GENERAR CONVENIO TRABAJO ENTRE INTA Y MUNICIPALIDAD DE CASABLANCA:

SE REQUIERE ABORDAR ACCIONES EN CORTO PLAZO (FINANCIACION) Y EN MEDIAN PLAZO PARA ASESORIAS, CAPACITACIONES, MEJORA DE PROCESOS E INNOVACION.

- ASESORAR EN DESCRIPCION DE PROCESOS DE ELABORACION, PROCESADO Y ENVASADO DE PRODUCTOS PARA PRESENTACION DE RES. DE ALIMENTOS.

- CAPACITAR A USUARIOS EN MEJORA DE PROCESOS Y PREPARACIONES DE PRODUCTOS.

- ASESORAR EN ETIQUETADO EN RELACION A LA VERACIDAD DE INFORMACION SOBRE COMPOSICION INGREDIENTES, E INFORMACION NUTRICIONAL.(ENERGIA, SODIO, GRASAS SATURADAS) HOMOLOGAR TABLAS, Y ANALISIS PROXIMALES.

- IMPLEMENTAR PROTOCOLO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURACION PARA ASEGURAMIENTO INOCUIDAD, CON SELLO INTA.

- SE REQUIERE ESTABLECER PARÁMETROS DE CALIDAD DE PRODUCTOS ELABORADOS Y ENVASADOS EN SALA DE PROCESO.

- INNOVACION, RESCATE Y/O PUESTA EN VALOR DE PRODUCTOS DE ELABORACION ARTESANAL MEDIANTE PROYECTO FIC.













