

## PROCESO SECUENCIAL PASO A PASO PARA UNA AGRUPACIÓN QUE DESEA ORGANIZAR UNA FERIA COSTUMBRISTA NUEVA

El siguiente esquema ha sido diseñado para contribuir a la orientación, consulta y aclaración de las diversas etapas secuenciales que deberá seguir una Agrupación que pretenda organizar una Feria Costumbrista en algunas de las comunas de la Región de Los Ríos.

### ESQUEMA PASO A PASO PARA LA ORGANIZACIÓN DE UNA FERIA COSTUMBRISTA NUEVA

#### PASO 1

DEFINIR EL CONCEPTO DE LA FERIA COSTUMBRISTA QUE SE QUIERE DESARROLLAR

##### Defina:

- ✓ Número total de socios y locatarios.
- ✓ Números de locales de gastronomía y sus especialidades.
- ✓ Número de locales de artesanías.
- ✓ Otros locales de venta de productos de la comunidad.
- ✓ Concepto o temática de la feria (por ejemplo: Feria de la Mora, Feria de la Primavera, Feria del Chivo, etc).
- ✓ Determine la fecha de ejecución de la Feria y su duración (días, semanas, meses).

#### PASO 2

DIRIJASE A LA MUNICIPALIDAD DE SU COMUNA Y CONTACTE CON EL DEPARTAMENTO O UNIDAD A CARGO DE FERIAS COSTUMBRISTAS

Cada Municipio tiene definido su propia estructura organizacional. Debe averiguar cual es el Departamento a cargo de las Ferias Costumbristas y contactar con el equipo técnico respectivo.

#### PASO 3

ESTABLEZCA EL LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA FERIA, ACOMPAÑANDO LOS DOCUMENTOS QUE RESPALDAN LA CONDICIÓN DE DERECHO DE USO DEL TERRENO O RECINTO

Si es un COMODATO municipal, debe contar con los documentos legales que lo respalden, con un mínimo de 5 años plazo o más.

Si es un COMODATO o sesión de un particular o privado, debe contar con los documentos legales que lo respalden, con un mínimo de 5 años plazo o más.

#### PASO 4

SE SUGIERE FORMALIZAR LA AGRUPACIÓN PARA OPTAR A FONDOS DE APOYO ESTATALES

- ✓ La opción más fácil es acudir al Municipio respectivo y registrarse como Organización Social Comunitaria sin fines de lucro, establecimiento el total de socios, su identificación y objetivo.
- ✓ No obstante lo ideal es conformar una Organización Formal, con Personalidad Jurídica, dado que les permita acceder a un mayor número de programas y fondos concursables que le ayuden a financiar inversiones y obras de mejora.

CUMPLIR CON REQUISITOS  
DE SANEAMIENTO Y  
SERVICIOS BÁSICOS  
(RECINTO)

- ✓ Deberá tener definida u habilitada red de alimentación de agua potable y de alimentación de aguas residuales: como la mayor parte de las ferias operan en zonas rurales, se deberá disponer de suministro de agua potable vía APR.

DOC: EMPRESAS SANITARIAS, COMITÉS DE AGUA POTABLE RURAL APR Y LAS RESOLUCIONES DE RECEPCIONES DEFINITIVAS DE LOS SISTEMAS PARTICULARES EMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

- ✓ Disponer de un plano o croquis de ubicación de la fosa séptica, capacidad de la misma y disponer de una cámara desgrasadora para las aguas residuales provenientes de los locales de venta de alimentos.

DOC: EMPRESAS SANITARIAS, COMITÉS DE AGUA POTABLE RURAL APR Y RESOLUCIONES DE RECEPCIONES DEFINITIVAS DE LOS SISTEMAS PARTICULARES EMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

- ✓ Disponer de servicios higiénicos en cantidad suficiente para el volumen de público esperado, separado por sexo. Aparte se deberá disponer de al menos un baño equipado con ducha para el uso exclusivo de los socios, especialmente los manipuladores de alimentos. Contar con dispositivo para el jabón y sistema higiénico de secado de manos en los lavamanos de los servicios higiénicos del personal público en general.

DOC: CERTIFICADO AUTORIZACIÓN AUTORIDAD SANITARIA.

- ✓ Disponer instalaciones de gas bajo normativas vigentes.

DOC: CERTIFICADO DE INSTALACIÓN AUTORIZADA.

- ✓ Plano integral y detallado de la instalación eléctrica del recinto. La instalación eléctrica deberá ser desarrollada y autorizada por un profesional que se encuentre en el registro de profesionales autorizados por la SEC (Superintendencia de Electricidad y Combustibles). Definir sistema de suministro de energía en caso de corte del servicio para evitar la interrupción de la cadena de frío (equipo electrógeno).

DOC: AUTORIZACIÓN DEL DISTRIBUIDOR DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

- ✓ Disponer de basureros y/o contenedores de basura de uso general del recinto en cantidad acorde al volumen de residuos que se generará diariamente y en materialidad que permitirá su fácil limpieza y desinfección diaria. Los basureros o contenedores debe ser tapa. Además, disponer de un Procedimiento por escrito que describa la frecuencia de retiro y limpieza de los contenedores de residuos sólidos (basura domiciliaria).

DOC: PROCEDIMIENTO ESCRITO.

- ✓ Contar con un Programa de Desratización y desinsectación (control de plagas) por escrito, con un croquis del circuito de ubicación de cebaderos y trampas. Si no es factible contratar los servicios de una empresa externa, se deberá capacitar a un par de socios en la temática para que desarrollen la tarea.

DOCUMENTO QUE RESPALDE CAPACITACIÓN.

## PASO 6

CUMPLIR CON LOS REQUISITOS QUE AFECTAN A LOS LOCALES O PUESTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los locales o puestos donde se manipulan alimentos, deberán considerar los siguientes requisitos:

- ✓ Contar con paredes de material impermeable, no absorbentes, lavables, de color claro, fáciles de limpiar, como mínimo de 1,8 metros de altura. Contar con piso sólidos, atóxicos, impermeables, sin grietas, antideslizantes y fáciles de limpiar y desinfectar. Ejemplo: linóleo, cerámico, baldosa.
- ✓ Contar con cielos rasos fáciles de limpiar, que impidan la acumulación de suciedad, la condensación de agua y la formación de mohos.
- ✓ Lavaplatos con conexión a suministro de agua potabilizada. En lo posible, disponer de calefont para agua caliente.
- ✓ Ventilación mediante sistema de ventana o campana extractora de gases y/o vapores. Si se opta por ventana, disponer de malla mosquitera para proteger de insectos y roedores.
- ✓ Mesón o mesones de trabajo, idealmente de acero inoxidable o cubiertos con materiales lavables como linóleo.
- ✓ Contar con instalaciones eléctricas y de gas construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo con las normas establecidas por la autoridad competente.
- ✓ Sistema de iluminación que permita trabajar de manera segura.
- ✓ Plano simple de distribución del área de trabajo de cada local, de los sistemas de frío y de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor según corresponda.
- ✓ Disponer de un Protocolo o Procedimiento por escrito para: lavado de loza, control de temperatura de refrigeración, limpieza y desinfección de los locales de preparación de alimentos.
- ✓ Listado de alimentos a elaborar y descripción general de los procesos de elaboración.

INFRAESTRUCTURA APROBADA PARA FUNCIONAMIENTO DEL EVENTO.

DOC: CERTIFICADO DE RECEPCIÓN DE OBRA MUNICIPAL PROVISORIA O PERMANENTE O CERTIFICADO AUTORIZACIÓN SEREMI SALUD.

## PASO 7

EJECUTAR CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS QUE REALIZA LA AUTORIDAD SANITARIA

- ✓ TODOS los manipuladores de alimentos que trabajen al interior de cada uno de los puestos o locales donde se elaboran alimentos deberán realizar el respectivo Curso de Manipulador de Alimentos, ejecutado por la Autoridad Sanitaria. Dicho certificado, deberá exhibirse en lugar visible al interior del local.

DESCARGUE Y REVISE DE LA PÁGINA WEB [WWW.FERIASCOSTUMBRISTAS.CL](http://WWW.FERIASCOSTUMBRISTAS.CL) EL DOCUMENTO "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA FERIAS COSTUMBRISTAS DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS".

CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN INDIVIDUAL PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

## PASO 8

REDACTE Y DISPONGA DE UN PLAN DE EMERGENCIA Y SEGURIDAD

Disponer de un Plan de Emergencia, por escrito, que determine los protocolos de actuación en caso de siniestros o situaciones de emergencia: incendio, terremoto, temporal, inundaciones.

Además, disponer de un Plan de Seguridad, por escrito, para situaciones no deseadas como: desordenes al interior del recinto, robos, riñas o peleas, entre otros.

DOC: PROCEDIMIENTO PLAN DE EMERGENCIA Y PLAN DE SEGURIDAD.



**PASO  
9**

REÚNA TODOS LOS DOCUMENTOS Y ANTECEDENTES EN UNA CARPETA FÍSICA O DIGITAL Y DIRÍJASE A LA MUNICIPALIDAD RESPECTIVA

Entregue los antecedentes al personal técnico de la Municipalidad respectiva para su revisión y aprobación.

Guarde un respaldo y/o copia de todos los antecedentes y diríjase a la Autoridad Sanitaria de su provincia.

**PASO  
10**

REVISE EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS QUE CONTENGA LA ORDENANZA MUNICIPAL DE SU COMUNA QUE AFECTAN A FERIAS COSTUMBRISTAS

Algunos territorios comunales de la Región de Los Ríos, tales como Paillaco y Panguipulli, ya disponen de Ordenanza Municipal (O.M.) que regula y establece requisitos específicos válidos sólo dentro de la comuna para regular el funcionamiento y operación de las Ferias Costumbristas.

**PASO  
11**

REALICE LOS PAGOS DE PERMISOS, AUTORIZACIONES Y/O DERECHOS PARA FUNCIONAMIENTO

**SU FERIA ESTA LISTA PARA PODER INICIAR SU FUNCIONAMIENTO PREVIA VISITA DE INSPECCIÓN DE LA AUTORIDAD SANITARIA.**