



---

# **BASES DE POSTULACIÓN USO ESPACIO FACTORÍA YUNUS- COCINA COLABORATIVA**

## **DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA**

Factoría Yunus es un lugar diseñado para apoyar a emprendedores locales del rubro gastronómico, tanto formalizados como en vías de formalización, brindándoles acceso a un espacio de cocina con resolución sanitaria y asesoramiento experto. Esta cocina colaborativa les permitirá producir sus alimentos en mayor cantidad y acceder al etiquetado necesario para su posterior comercialización.

## **OBJETIVO DEL PROGRAMA**

Facilitar a emprendedores locales del rubro gastronómico el acceso a un espacio equipado y con resolución sanitaria para la producción de alimentos, así como al etiquetado para su posterior comercialización.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

1. Proveer un espacio adecuado para que las y los emprendedores que no tienen un lugar donde elaborar y/o testear sus productos, puedan producir y comercializar estos de una manera segura y responsable.
2. Facilitar, mediante la asesoría y el acompañamiento, la formalización de emprendedores gastronómicos a través de la Patente de Microempresa Familiar (MEF).
3. Entregar a emprendedores/as gastronómicos, en coordinación con la Ruta de Formación Gastronómica, instancias de formación respecto a manipulación de alimentos, control de calidad de procesos, regulación sanitaria chilena y primeros auxilios.
4. Fomentar el desarrollo de productos gastronómicos innovadores y la colaboración entre emprendedores de la comuna.
5. Garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, manteniendo estándares sanitarios adecuados en la cocina colaborativa para asegurar la calidad e inocuidad de los productos elaborados.
6. Impulsar el crecimiento de los emprendedores gastronómicos y fortalecer el ecosistema emprendedor en la comuna.



## REQUISITOS LEGALES

- Decreto Supremo N°977 de 1996 del Ministerio de Salud. Reglamento Sanitario de los Alimentos(RSA)
- Ley 20.606 Sobre Composición Nutricional de los alimentos y publicidad.
- Norma Chilena 2983. 2005. Trazabilidad de alimentos y de la cadena alimentaria Principios generales y guía para el diseño y desarrollo del sistema
- Tabla De Composición Química de los Alimentos, 2018

## REQUISITOS DE POSTULACIÓN

- Ser un emprendedor local de la comuna de Peñalolén del rubro gastronómico formalizado o en vías de formalización que se identifique en uno de estos dos perfiles:
  - Emprendedor/a con Negocio con Venta a Locales (B2B)
  - Emprendedor/a con Negocio con Venta Directa a Consumidor (B2C)
- Contar con Certificado de Residencia, Registro Social de Hogares o Cuenta Básica para acreditar residencia en la comuna.
- Elaborar o producir alimentos gastronómicos enfocados **exclusivamente** a los permitidos y autorizados en la [resolución sanitaria](#) del espacio. ( *ELABORAR CONFITURAS O SIMILARES, PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PRODUCTOS DE PASTERÍA*)
- No contar con un espacio físico propio que permita la elaboración, producción y etiquetado de sus alimentos gastronómicos, impidiendo la posible comercialización de estos a terceros. O bien, contar con baja cantidad de producción.
- Contar con curso aprobado de Manipulación de Alimentos. En el caso que no, es obligación que si queda seleccionado/a en el programa, lo debe cursar mediante la Ruta Gastronómica de Academia Yunus
- Cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria establecidas por la Corporación Yunus y expuestas en el [Manual de procedimientos](#) del espacio.
- Aceptar y cumplir con los términos y condiciones adjuntos en las bases de postulación del programa.

## NO PODRÁN PARTICIPAR

- Personas menores de edad.
- Personas que no acrediten residencia en la comuna de Peñalolén.
- Personas que su emprendimiento no sea gastronómico.



- Personas que deseen elaborar y/o producir alimentos que se encuentran fuera de lo autorizado por la Resolución Sanitaria del espacio cocina colaborativa.
- Personas que solo tengan una idea de negocio, y no un negocio en funcionamiento.
- Personas que no tengan factibilidad de tramitar una patente de Microempresa Familiar (MEF) en su domicilio.
- Personas cuyo negocio se desarrolle de manera informal y formal en la vía pública BNUP (comercio ambulante, feria libre o persa).
- Personas que busquen la producción, venta y distribución de bebidas alcohólicas.
- Personas que ya cuenten con una resolución sanitaria de elaboración de alimentos.
- Funcionarios/as de la Municipalidad de Peñalolén y/o Corporaciones Municipales; personas con contrato vigente al momento de postular (sin excepción del tipo de contrato, incluyendo contrato por prestación de servicios) y sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad inclusive. Además, se consideran aquellas personas tengan algún tipo de contrato con alguna empresa externa que preste servicios en la Municipalidad de Peñalolén y sus corporaciones.
- Cualquier otra persona que se encuentre en otra circunstancia que implique un conflicto de interés, incluso potencial, y que, en general, afecte el principio de probidad, según determine La Municipalidad de Peñalolén y la Corporación Yunus, en cualquier etapa del programa, aún con posterioridad a la selección.

## PROCESO DE POSTULACIÓN

1. Cumplir y completar el formulario de ingreso a **Factoría Yunus- Cocina Colaborativa** incluyendo información detallada sobre el emprendimiento, los productos a elaborar y las necesidades específicas de uso del espacio y etiquetado. (<https://yunus.cl/factoriayunus>)
2. Adjuntar copias de los documentos que respalden residencia, la formalización del emprendimiento (en el caso que el negocio se encuentre formalizado), la capacitación de manipulación y el cumplimiento de las normativas sanitarias.

## PRE-SELECCIÓN Y SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

1. Los participantes serán seleccionados en función de la viabilidad de sus proyectos, la disponibilidad del espacio y el tipo de producto autorizado a elaborar en el espacio para su etiquetado y comercialización.
2. Se dará prioridad a aquellos emprendedores que demuestren comercialización a terceros (ser proveedores) mediante órdenes de compra o cotizaciones.



3. Se dará prioridad a aquellos emprendedores que cuenten con un curso de manipulación de alimentos, en el caso contrario se puede ejecutar dicho punto a través de inducción o curso de perfeccionamiento antes de iniciar las actividades en la Cocina Colaborativa.

### MATRIZ DE EVALUACIÓN

MATRIZ DE EVALUACIÓN		
ÍTEM	PORCENTAJE	PONDERACIÓN
Formulario de Preselección: <ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluación del Negocio</li><li>• Trayectoria y compromiso empresarial</li><li>• Antecedentes de Formalización</li><li>• Competencias del postulante</li></ul>	<b>40%</b> 35% 30% 5% 30%	<b>100%</b>
Diagnóstico de Formalización: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimientos asociados a la formalización</li><li>• Viabilidad de tramitación de patente</li><li>• Viabilidad de obtención Resolución Sanitaria</li></ul>	<b>20%</b> 30% 50% 20%	
Evaluación Inocuidad Alimentaria	<b>40%</b>	

### USO DEL ESPACIO Y EQUIPAMIENTO

- Los participantes tendrán acceso al espacio y equipamiento de Factoría Yunus durante tiempos y días determinados, según disponibilidad, con un tope máximo de 3 veces por mes, las cuales podrían extenderse otras 3 veces más, pero están sujetas a los resultados de la evaluación final.
- Se establecerán horarios de uso para garantizar una distribución equitativa y eficiente del espacio entre los participantes.
- Los días y horarios disponibles semanalmente son:
- ◆ Lunes: PM (15:00 a 18:00 hrs) semana por medio (primera y tercera de cada mes)
  - ◆ Martes: AM (9:00 a 14:00 hrs) y PM (15:00 a 19:00 hrs) todas las semanas.
  - ◆ Miércoles: PM (15:00 a 19:00 hrs) semana por medio (primera y tercera de cada mes)



- Todo emprendedor seleccionado/a para participar y hacer uso de Factoría Yunus, deberá participar de manera obligatoria en una "Inducción" al espacio en conjunto con el personal a cargo del proyecto.
- En el caso de incumplimiento de las normas de participación y uso del espacio, Corporación Yunus podrá rescindir de la participación de el/la emprendedor/a de manera inmediata.

## SERVICIOS E INSTALACIONES DISPONIBLES

Cada emprendedor participante del programa, de acuerdo a los productos a fabricar, al hacer uso del espacio tendrá acceso a los siguientes servicios, instalaciones y equipamiento:

- Zona de trabajo equipada con mesones de acero, sillas y estanterías.
- Área de cocina con electrodomésticos básicos (visicooler, microondas, fogones, hornos industriales, batidora industrial)
- Acceso a internet.
- Implementos de seguridad desechables; cofias, guantes, mascarillas y cubrecalzados.
- Baños y zonas comunes.

## ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN

Factoría Yunus proporcionará servicios de producción y etiquetado de alimentos conforme a las normativas legales (RSA y Ley 20.606).

Los participantes serán responsables de cumplir con todos los procedimientos de buenas prácticas, al igual que los requisitos de etiquetado y envasado establecidos en el Manual de Procedimientos de la Cocina Colaborativa.

## CONDICIONES DE USO DEL ESPACIO

Corporación Yunus facilita el espacio **Factoría Yunus- Cocina Colaborativa** de manera gratuita para los y las emprendedoras de la comuna que cuenten con los requisitos mínimos de postulación y queden seleccionados posterior a la evaluación del equipo a cargo del proyecto. Asimismo, se solicitará a aquellos emprendedores participantes del programa un **"Kit personal de uso, limpieza y desinfección" cada vez que es utilizada la cocina colaborativa**, el cual se detalla en el *Anexo N°1* adjunto a las presentes bases de postulación.



---

## COMPROMISOS Y RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

- Los participantes al ingresar asumen el rol de manipuladores de alimentos. (Art 14 letra G).
- Los participantes se comprometen a utilizar el espacio y los recursos de manera responsable y respetuosa.
- Los participantes se comprometen a traer delantal o pechera de género en buenas condiciones, zapatos cerrados (ojalá con antideslizante no es excluyente este punto) para ejecutar sus funciones, ya que se les hará entrega de implementos de trabajo, como lo son; cofia, mascarillas, cubre calzado y guantes desechables en caso que lo requiera.
- Los participantes no trabajarán bajo la influencia del alcohol.
- Los participantes deben tener registro fotográfico de la boleta de los alimentos que compraron, para elaborar sus productos para registrar dicha información y poder llevar a cabo la trazabilidad, en el caso que se requiera. (Nch 2983)
- Los participantes se comprometen a traer materias primas en su envase original, preferentemente cerrados, de caso contrario que estén correctamente almacenados. En el caso de los alimentos que requieran cadena de frío (Refrigerados 0-5 °C y Congelados no sobrepasar los -12°C en la recepción Art 192 RSA). En cuanto a materias primas no perecibles el rótulo o etiqueta, debe estar en lenguaje español o castellano, que sea visible, legible, indeleble, sin sobreimpresión o con modificación de la información del rótulo sin previa autorización sanitaria (Art 109 RSA) y /o que esté en buenas condiciones con toda la información solicitada en la rotulación (Art 107 RSA). Por otra parte, materias primas perecibles, como las frutas, verduras y tubérculos, no deben presentar daños mecánicos (heridas, machucones), maduración, brotes, fermentación, deshidratación, tizón y pudrición con o sin putrefacción. De lo contrario, serán eliminadas dichas materias primas.
- Deberán respetar los horarios de apertura y cierre del espacio.
- Deberán cumplir con las normas de prevención y seguridad durante sus funciones, con la finalidad de evitar riesgos y accidentes. Por lo cual, se solicita transitar en forma calmada en las distintas áreas de trabajo.
- Deberán cumplir con todas las normas de higiene alimentaria, como lo son; lavado de manos, higiene personal, manejo de residuos, mantener el espacio limpio, desinfectado y ordenado en todo momento, al igual que los implementos de trabajo, entre otras.
- Los participantes tienen prohibido hacer uso indebido del etiquetado o rotulado, ya sea de índole de falsificación, u otras acciones, ya que el participante se someterá a sanciones por parte de la autoridad sanitaria.
- Los participantes se comprometen a participar en el proceso de inducción, para conocer procedimientos de la Cocina Colaborativa



- Los participantes no pueden almacenar insumos ni productos finales posterior al tiempo determinado en la cocina colaborativa.

## EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

Desde el inicio y durante el transcurso del programa, se realizarán evaluaciones a los emprendedores/as participantes durante las diferentes etapas del proceso, tales como:

1. **Inicio:** Se diagnosticará el proyecto de cada emprendedor/a que postule al espacio, con el fin de conocer su perfil emprendedor e identificar las fortalezas y debilidades que posea para llevar a cabo su proyecto, lo que permitirá a la Corporación Yunus otorgar orientaciones focalizadas a cada caso mediante asesorías y visitas de inocuidad alimentaria en su espacio de trabajo, con el fin de entregar las inducciones necesarias para los procedimientos del lugar o buenas prácticas de manufactura, para que posteriormente el/la emprendedor/a pueda optar a su propia resolución sanitaria.
2. **Desarrollo:** Durante la participación del emprendedor en el programa, se entregarán conocimientos de buenas prácticas de manufactura en Factoría Yunus los cuales tienen como fin detectar cambios o modificaciones que repercutan en el fortalecimiento del proyecto del emprendedor y las cuales se evaluarán por medio de inspecciones durante el proceso de recepción, producción y distribución de los productos en la cocina colaborativa. Cada una de estas inspecciones contará con un porcentaje de aprobación, el cual debe ser superior al 95%. En dichas evaluaciones, se inspeccionará buenas prácticas, como son; el lavado de manos, limpieza y desinfección de materia primas, limpieza y desinfección de mesones e infraestructura, higiene personal, recepción de materias primas, evitar contaminación cruzada, control de temperatura de equipos de frío, control de temperaturas de producto terminado, seguridad de agua, control de alérgenos, entre otras.
3. **Final:** El final del proceso contempla una evaluación para indagar sobre el desarrollo de su emprendimiento a lo largo del programa. Se observará el progreso en la tramitación de la patente MEF de expendio, el avance en el acondicionamiento del lugar productivo para la tramitación de la resolución sanitaria de elaboración, aumento de ventas, apertura de nuevos clientes, cumplimiento de obligaciones tributarias, participación y aprobación de cursos de las rutas Desarrollo de Negocios y/o Gastronómica, consolidación de una propuesta de valor original, y desarrollo de identidad de marca propia.



---

De esta manera, durante la participación del emprendedor en el proyecto, se proporcionará retroalimentación y apoyo continuo para fomentar el crecimiento y la mejora de su actividad productiva.

#### **DISPOSICIONES FINALES:**

Cualquier situación no contemplada en las bases de postulación, será resuelta por el equipo de gestión **Factoría Yunus**, previa comunicación y acuerdo con los participantes afectados.

Para cualquier duda o consulta, pueden escribir a: [rutaemprendedora@penalolen.cl](mailto:rutaemprendedora@penalolen.cl) o en <https://yunus.cl/factoriayunus>

Al postular al programa Factoría Yunus-Cocina Colaborativa, el emprendedor/a acepta haber leído las bases de postulación y términos y condiciones establecidas en este documento.



**ANEXO N°1**  
**Kit de Limpieza y desinfección**

<b>Cant.</b>	<b>Producto</b>	<b>Especificaciones</b>	<b>Imagen referencial</b>
<b>1</b>	Esponja	Sin uso., sin daño físico como es el deterioro del material	
<b>1</b>	Lavalozas 250 cc o 500 cc o 1 litro	Preferentemente estas marcas; VIRGINIA, HOME SWEET HOME, TREMEX, QUIX, MAGISTRAL, DETTER. Cabe destacar que estos productos químicos deben venir sellados, libres de derrames, rótulo legible e indeleble, con fecha de vencimiento visible, no caducado, no abollado ni abombado.	
<b>1</b>	1 Cloro de 500 cc o 1 litro	Preferentemente estas marcas; IGENIX, VIRUTEX, IMPEKE, CLORINDA, TREMEX, MR ROB. Cabe destacar que estos productos químicos deben venir sellados, libres de derrames, rótulo legible e indeleble, con fecha de vencimiento visible, no caducado, no abollado ni abombado.	
<b>2</b>	Paños spongi o spontex o paño esponja absorbente	Sin uso, si daño físico, como es el deterioro del material	
<b>3</b>	Rollos de Toalla absorbente		
<b>1</b>	Trapero	Sin uso, si daño físico, como es el deterioro del material	
<b>1</b>	Par de guantes látex para lavar	Sin uso, sin rastros de humedad, sin fisuras o roturas y sin daño mecánico, como es el deterioro del material	
<b>1</b>	Jabón líquido para lavado de manos, 250 cc o 500 cc o 1 litro	Cabe destacar que estos productos químicos deben venir sellados, libres de derrames, rótulo legible e indeleble, con fecha de vencimiento visible, no caducado, no abollado ni abombado.	