

FORMULARIO ÚNICO DE POSTULACIÓN

EXPOSITORES “XVI VERSIÓN DE LA FIESTA DE LA CHICHA DE RINCON DE MELLADO 2026”.

Categoría del Postulante					
Marcar con (X) al lado de la opción.					
Artesanía Manualista.		Productos vitivinícolas y Asociados.		Food Trucks.	
Artesanía Gastronómica.		Emprendedores de Rubros Asociados.		Cocinerías.	
Productores de Plantas, Flores y Derivados.		Juegos Tradicionales		Proveedores de Servicios Sanitarios.	
Gastronomía al Paso.		Juegos Recreacionales 200 m².		Juegos Recreacionales 400 m².	

Antecedentes Generales			
Nombre Emprendimiento:			
Descripción detallada de Productos a Comercializar:			
¿Está formalizado/a como emprendedor/a o empresa?			
Sí		No	
En caso afirmativo, indique tipo de formalización:			
Emprendedor en SII		Registro de Feriante	
Persona jurídica (EIRL, SPA, etc.)		Mencionar Otro:	
Datos de la Personalidad Jurídica			
RUT:			
Nombre Personalidad:			
Nombre del Representante Legal			
Cédula de Identidad Representante Legal			
Responder si corresponde a Persona Natural			
N° Cédula de Identidad:			
Nombre Completo:			
¿Emite boleta?			
Si		En Trámite	
No			
Datos de Contacto			
Número Celular N1			
Número Celular N2			
Correo Electrónico			

Dirección	
Comuna	
Datos Particulares (Para uso de Estacionamiento Emprendedores)	
Numero Placa Patente:	Modelo Vehículo:

Experiencia y trayectoria			
¿Cuánto tiempo lleva desarrollando su actividad/emprendimiento?			
	Menos de 1 año		
	1 a 3 años		
	Más de 3 años		
Breve reseña de su historia como artesano/a o emprendedor o categoría que corresponda. (Max. 10 líneas)			
¿Su producto o servicio tiene vínculo con tradiciones locales o elementos patrimoniales?			
	Si		No
En caso afirmativo, describa brevemente: (Max. 5 líneas)			
¿Ha participado anteriormente en la Fiesta de la Chicha?			
	Si		No
¿Qué años? :			

Carros Food Truck			
Dimensiones			
Ancho:		Largo:	
¿Requiere conexión eléctrica? (X)			
Si		No	
Detallar artefactos y consumo estimado (watts)			
Artefacto			Watts
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Propuesta Juegos	
Propuestas	
Identificación Juego (Nombre)	Dimensiones (Largo x Ancho)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Adjuntos Obligatorios (marque los que incluye):	
Fotocopia de cédula de identidad del titular.	
Comprobante de domicilio (Registro social de Hogares, certificado de residencia o similar).	
Fotografía del puesto y productos a comercializar (mínimo 4 fotografías)	
Declaración jurada de cumplimiento de bases y normativas del evento.	
Resolución sanitaria vigente (Si aplica a los productos o categoría).	
Manual de manipulación de alimentos (si aplica a la categoría).	
Registro del SAG para venta de vinos u otros derivados (Si aplica)	
Certificación de seguridad vigente (Juegos Inflables)	
Certificado de dominio de los equipos o contrato de arriendo (Según corresponda Juegos Inflables).	
Oferta de menú diario (Cocinerías)	
Nomina total de funcionarios (Cocinerías)	
Resolución sanitaria vigente (Servicios Higiénicos)	
Fotografías Baños Químicos	
Procedimientos sanitarios de aseo e higienización (Servicios Higiénicos)	
Otros (Mencionar) :	

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE BASES
CONVOCATORIA EXPOSITORES
XVI VERSIÓN DE LA FIESTA DE LA CHICHA DE RINCON DE MELLADO 2026.

Yo: _____

Cedula de Identidad N°: _____

Con domicilio en: _____

Teléfono de contacto: _____

Y, en calidad de postulante a la “XVII Versión de la Fiesta de la Chicha de Rincón de Mellado 2026”, organizada por la Ilustre Municipalidad de Sagrada Familia y la Junta de Vecinos de Rincón de Mellado:

DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que he leído en su totalidad, comprendo y acepto las Bases de Convocatoria para Expositores/as de la XVII Fiesta de la Chicha de Rincón de Mellado 2026, y que me comprometo a cumplir con cada uno de los requisitos, condiciones, disposiciones sanitarias y responsabilidades que en ellas se detallan, tanto antes como durante el desarrollo del evento los días 17, 18 y 19 de abril de 2026.

Asimismo, declaro que toda la información proporcionada en el formulario de postulación y los documentos adjuntos es veraz y fidedigna, entendiendo que cualquier incumplimiento, omisión o falsedad podrá significar mi exclusión de la presente convocatoria o eventual retiro del evento.

Firmo la presente en conformidad.

Firma: _____

Nombre completo: _____

RUT: _____

Fecha: ____ / ____ / 2026

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre del emprendimiento: _____

Ubicación: _____

Responsable Sanitario (Nombre y RUT): _____

Fecha de emisión: _____

I. MARCO LEGAL

Este manual se elabora en base a:

- Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96 MINSAL).
- Código Sanitario de Chile.
- Recomendaciones de la SEREMI de Salud del Maule.

II. PERSONAL MANIPULADOR

Requisitos del personal:

- Portar ropa limpia y exclusiva para el trabajo: delantal, gorro o cofia, mascarilla, zapatos cerrados.
- No presentar heridas abiertas, resfrios u otras enfermedades infecciosas.
- No portar accesorios: aros, anillos, relojes, etc.
- Lavado de manos obligatorio:
 - Al llegar al puesto.
 - Después de ir al baño.
 - Antes de manipular alimentos crudos y cocidos.
 - Después de manipular basura o tocar dinero.

III. MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Evitar la contaminación cruzada: usar utensilios distintos para alimentos crudos y cocidos.
- Mantener los alimentos refrigerados bajo 5°C o calientes sobre 60°C.
- Cocinar completamente carnes, especialmente aves y cerdo.
- No utilizar alimentos vencidos, en mal estado o sin rotulación.

Agua y hielo: Deben ser potable y provenir de fuentes seguras. El hielo debe almacenarse separado de otros productos.

IV. HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PUESTO

- Superficies y utensilios deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente.
- Disponer de:
 - Contenedor de basura con tapa y bolsa.
 - Lavamanos portátil con agua, jabón y toalla desechable.
 - Alcohol gel a disposición del personal.
 - Se debe evitar la presencia de insectos y plagas.

V. CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Alimentos perecibles deben transportarse en condiciones refrigeradas (ej: cooler con hielo).

- No se deben romper las cadenas de frío.
- Los productos deben mantenerse protegidos del polvo y del contacto con el público.

VI. PRODUCTOS PROHIBIDOS EN FERIAS

Según lo establecido por SEREMI de Salud, no se permite vender:

- Mayonesa casera
- Preparaciones con huevo crudo
- Productos sin rotulación o sin trazabilidad
- Leche cruda, carnes sin autorización

VII. REGISTRO SANITARIO

Se recomienda tener a disposición:

- Lista de proveedores.
- Registro de temperatura de refrigeración (si corresponde).
- Copias de certificados sanitarios y permisos.

DECLARACIÓN DE COMPROMISO

Declaro que he leído y comprendido el presente Manual de Buenas Prácticas, y me comprometo a cumplir con todas las normativas sanitarias durante mi participación en el evento.

Nombre del responsable: _____

Firma: _____

RUT: _____

Fecha: ____ / ____ / 2026