PRESENTACIÓN CORPORATIVA 2026

Consultoría, asesoramiento y gestión en permisos sanitarios

Soluciones técnicas para habilitar, regularizar y fortalecer operaciones.

Copiapó · Región de Atacama · Chile

www.tramitaturesolucion.cl



Las autorizaciones se diseñan antes de tramitar

El expediente funciona cuando el proyecto físico, el proceso y la operación cuentan la misma historia.

Los 5 pilares que sostienen la gestión para tramitar permisos sanitarios

01	**EMPLAZAMIENTO**	Compatibilidad del uso, entorno y accesos.
02	**INFRAESTRUCTURA**	Distribución, superficies, servicios y ventilación.
03	**PROCESO**	Flujos, capacidades, equipos y puntos de control.
04	**DOCUMENTACIÓN**	Planos, memorias, antecedentes y respaldos.
05	**OPERACIÓN**	Procedimientos, registros, capacitación y verificación.

Acompañamiento técnico de principio a fin

Un solo equipo conecta viabilidad, diseño, expediente y cumplimiento.

01

Diagnóstico

Levantamiento, alcance, brechas y estrategia regulatoria.

02

Diseño sanitario

Flujos, distribución, especificaciones y medidas correctivas.

03

Expediente y gestión

Antecedentes, plataforma, consultas y seguimiento ante la autoridad.

04

Puesta en marcha

BPM, POES, registros, capacitación y auditoría preventiva.

Un portafolio para cada proyecto según complejidad

La asesoría se adapta al giro, nivel de riesgo, ubicación y etapa del proyecto.

ALIMENTOS

Restaurantes, cafeterías, panaderías, fábricas, casinos, foodtrucks y envasadoras.

SALUD

Centros médicos y dentales, salas de procedimientos, imagenología y salud ocupacional.

RESIDUOS Y SUSTANCIAS

Instalaciones de manejo, almacenamiento, transporte o eliminación, según aplique.

INDUSTRIA Y MINERÍA

Informes sanitarios, calificación industrial, faenas, talleres y campamentos.

AGUA Y SANEAMIENTO

Sistemas particulares de agua potable, aguas servidas, PTAS y RILES.

HOSPEDAJE Y USO PÚBLICO

Recintos de alojamiento y otras instalaciones sujetas a evaluación sanitaria.

El marco aplicable se define por giro y riesgo

La revisión normativa parte del Código Sanitario y se completa con reglamentos específicos.

Código Sanitario DFL N.º 725	Base de las competencias, autorizaciones y fiscalización sanitaria.
DFL N.º 1/1989	Identifica materias que requieren autorización sanitaria expresa, con las reglas vigentes.
DS N.º 977/1996 RSA	Regula producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos.
DS N.º 594/1999	Fija condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.
Normativa sectorial	Salud, agua, residuos, sustancias peligrosas y PAS, cuando corresponda.

Aplicabilidad final: actividad · ubicación · capacidad · procesos · riesgo · autoridad competente

En alimentos, el proceso productivo guía el diseño

El proyecto debe controlar contaminación, cruces, temperaturas, higiene y residuos desde la distribución física.

EVALUACIÓN SANITARIA

- Flujo de materias primas, personal, producto y residuos.
- Evaluación de áreas limpias, sucias, frías y calientes.
- Agua potable, lavado, drenajes, ventilación e iluminación.
- Materiales sanitarios, equipos, capacidad y cadena de frío.
- Prevención de contaminación cruzada y puntos de control.

ENTREGABLES SEGÚN ALCANCE

01 **Planos, flujos y especificaciones**

02 **Descripción técnica de procesos**

03 **BPM, POES, programas y registros**

04 **Expediente y acompañamiento de tramitación**

Los antecedentes se ajustan al tipo de instalación y a los requerimientos vigentes de la SEREMI de Salud.

Una metodología que anticipa brechas

Cada etapa deja una decisión, un documento o una condición verificable para la siguiente.

01 — Levantamiento

Instalación, giro y alcance

02 — Diagnóstico

Brechas y viabilidad

03 — Diseño

Flujos y soluciones

04 — Expediente

Planos y antecedentes

05 — Tramitación

Ingreso y seguimiento

06 — Cierre

Implementación y control

Resultado esperado: un proyecto técnicamente coherente, documentado y preparado para su evaluación e implementación.

Un expediente que mezcla técnica y operación

La documentación debe permitir a la autoridad comprender qué se hará, dónde y bajo qué controles.

01 **Titular y emplazamiento**

Identificación, autorizaciones previas y compatibilidad territorial.

02 **Planos y especificaciones**

Planta, instalaciones sanitarias, equipos, terminaciones y capacidades.

03 **Procesos y productos**

Descripción, diagramas de flujo, materias primas y puntos de control.

04 **Agua, saneamiento y residuos**

Abastecimiento, evacuación, almacenamiento y disposición.

05 **Condiciones de trabajo**

Servicios higiénicos, ventilación, iluminación y seguridad sanitaria.

06 **Gestión operacional**

BPM, POES, capacitación, registros y acciones correctivas.

El listado definitivo se define caso a caso; no todos los proyectos requieren los mismos antecedentes.



COORDINACIÓN SECTORIAL

Una instalación puede reunir exigencias sanitarias, territoriales, ambientales y operacionales.

La estrategia se define según aplicabilidad.

Industria, minería y saneamiento: coordinación sectorial

- Informes sanitarios y calificación de industrias o actividades.
- Casinos, alojamiento, instalaciones de faena y servicios de apoyo.
- Sistemas particulares de agua potable, aguas servidas, PTAS y RILES.
- Manejo de residuos, sustancias peligrosas y condiciones de almacenamiento.
- Antecedentes sanitarios para PAS cuando el proyecto se somete al SEIA.

En salud, infraestructura y prestación deben coincidir

La autorización se construye desde la cartera de prestaciones, los recintos, equipos, personal y gestión de riesgos.

- Centros médicos, odontológicos y de salud ocupacional.
- Salas de procedimientos invasivos y no invasivos.
- Imagenología y otras unidades sujetas a autorización específica.
- Policlínicos de faena y transporte terrestre o aéreo de pacientes.
- Apoyo documental para gestión de REAS, cuando corresponda.



CRITERIO DE TRABAJO

Definir con precisión qué prestaciones se realizarán evita diseñar recintos que luego no respondan al funcionamiento real.



CAPACITACIÓN EN TERRENO

Formación breve, aplicada y conectada con los procesos reales de cada equipo.

Modalidad presencial en el lugar de trabajo.

El cumplimiento continúa después de la resolución

PROGRAMAR — REGISTRAR — VERIFICAR

- Manuales BPM y procedimientos operacionales estandarizados.
- Programas de limpieza, plagas, mantención, residuos y capacitación.
- Registros de temperatura, higiene, acciones correctivas y verificación.
- Auditorías preventivas, listas de chequeo y planes de mejora.

TRAYECTORIA

Hemos puesto nuestra experiencia en las necesidades de tramitar sus permisos

INDUSTRIA Y MINERÍA	SALFA - ENAMI Paipote - SCM Atacama Kozan - Fénix Gold - Carola COEMIN - MACEP - GOLDFIELDS
ALIMENTACIÓN	Eklipse - La Casona - Caffellatte - Cafetería Puquios - Restaurante El Plateao - Aguas Los Andes - Pollo Bombero - Helados Gutiérrez - El Pirquén - Hielo Santa Anita
SALUD	CEDIMED - D7 Medicina - Centro Médico de Salud Laboral Lickanantai - JCM Salud - Clínica BOGGA - Clínica Odonto Smile - Estética ELIU - Enfermed Servicios Calama
INSTITUCIONES	Colegio San Agustín - IPLACEX - Artesanas del Pueblo San Fernando de Copiapó - SIBUMAR - Municipalidad de Copiapó - Municipalidad de Caldera

Conversemos antes de invertir o ingresar el expediente

Una revisión temprana permite definir alcance, brechas y una ruta de trabajo realista.

PRIMER PASO

01

Cuéntenos su proyecto

Giro, ubicación, etapa e inversión prevista.

02

Revisamos la viabilidad

Antecedentes, brechas y exigencias aplicables.

03

Definimos el plan

Alcance, entregables y acompañamiento requerido.

+56 9 7535 8850

contacto@tramituresolucion.cl

www.tramituresolucion.cl

Copiapó · Región de Atacama