



Agencia de  
**Sustentabilidad y  
Cambio Climático**

# **Acuerdo de Producción Limpia**

---

## **Sector Panaderos Región del Ñuble**

**AGOSTO DE 2023**

En Chillán, a 03 de agosto 2023, comparecen, por una parte, el **MINISTERIO DE ENERGÍA**, representado por el Subsecretario señor LUIS FELIPE ANDRÉS RAMOS BARRERA; el **MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE**, representado por el Subsecretario señor MAXIMILIANO PROAÑO UGALDE; el **MINISTERIO DE SALUD**, representado por la SEREMI de Salud de Ñuble XIMENA SALINAS URRUTIA; la **AGENCIA DE SUSTENTABILIDAD Y CAMBIO CLIMÁTICO** (en adelante, ASCC), representada por su Directora Ejecutiva, XIMENA RUZ ESPEJO; y por otra la **FEDERACIÓN CHILENA DE INDUSTRIALES PANADEROS** (FECHIPAN), representada por su Presidente, señor **MARCELO GÁLVEZ PALMA**.

Los anteriormente citados concurren a la firma del "Acuerdo de Producción Limpia: Sector Panaderos, Región de Ñuble", cuyo texto se desarrolla a continuación.

### **PRIMERO: CONSIDERANDO**

- Ley N° 20.417 de 2010, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia. Crea el Ministerio de Medio Ambiente, Servicio de Evaluación Ambiental y la Superintendencia de Medio Ambiente. Además modifica la Ley N° 19.300 de 1994 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, el cual establece la ley de bases del medio ambiente.
- Ley N° 20.416 de 2010, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que Fija Normas Especiales para las Empresas de Menor Tamaño y que, entre otras disposiciones, en su Artículo Décimo fijó la Ley de Los Acuerdos de Producción Limpia, correspondiéndole a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (Ex Consejo Nacional de Producción Limpia) realizar las actividades de coordinación entre los órganos de la Administración del Estado y las empresas o entidades del sector privado que correspondan.
- Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
- Ley N° 19.175 Orgánica Constitucional sobre Gobierno y Administración Regional.
- Ley N° 6.640, aprueba el texto Refundido de la Ley N° 6.334, que creó las Corporaciones de Reconstrucción y Auxilio y de Fomento a la Producción.
- Decreto Ley N°2.224, de 1978, del Ministerio de Minería, que crea el Ministerio de Energía y la Comisión Nacional de Energía.

- Decreto con Fuerza de Ley N° 7912 de 1927, que Organiza las Secretarías de Estado.
- Decreto con Fuerza de Ley N°1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija texto refundido, coordinado y sistematizado del D.L. N°2.763, de 1.979 y de las leyes N° 18.933 y N°18.469.
- Decreto Supremo N° 160 de 2011, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que aprueba el Reglamento del Consejo Nacional de Producción Limpia, comité dependiente de la Corporación de Fomento de la Producción - CORFO.
- Acuerdo de Consejo CORFO N° 2091, de 2000, que creó el “Comité de Fomento a la Producción Limpia”, cuya denominación fue modificada a “Agencia de Fomento de la Producción Sustentable” o indistintamente “Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático” mediante Acuerdo de Consejo CORFO N° 2947, de 2016, ejecutado por Resolución (A) N° 242, de 30 de diciembre de 2016 de la Corporación de Fomento de la Producción.

## **SEGUNDO: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES**

Chile consume cerca de 90 kg por persona al año, Argentina aproximadamente 80 kg por persona al año, siendo las naciones latinas que más consumen pan (Euromonitor 2018). La industria de la panadería tradicional chilena, cuenta con una larga tradición como proveedor de uno de los productos básicos de la canasta de alimentos familiar de Chile. Esta es una industria presente en todas las regiones del país, con el pan como base de sus ventas, ya sea en la modalidad de reparto o en sala de ventas.

Según información entregada por FECHIPAN relativa a datos del Servicio de Impuestos Internos (SII), año 2021, el número de empresas del rubro a nivel nacional es de 13.019, de las cuales un 99,7 % corresponde a MiPYMes y se concentran principalmente en las regiones: Metropolitana (30,8%), Bío Bío (9,7%), Valparaíso (12%) y Ñuble ( 2,8%).

En la última década, el sector ha enfrentado importantes cambios en su entorno, que han afectado su posición competitiva. En primer lugar los hábitos de los consumidores en el mundo y en Chile se han modificado y, hoy en día, el pan de panadería compite con otros productos como son los panes envasados y los cereales para el desayuno. Además, existen nuevas exigencias en materias de sustentabilidad.

La panadería Chilena en general no ha evolucionado y aún mantiene modelos de producción, económicos y logísticos que requieren de mejoramientos. Lo mismo sucede con los productos y el conocimiento de nuevos insumos. La energía es un insumo relevante en la industria panadera, empleada tanto para la elaboración como para la conservación de materias primas y de productos, muchos de los cuales requieren refrigeración. El rubro panadero maneja una gran variedad de materias primas e insumos, algunos de origen nacional y otros importados,

y que llegan en distintos tipos de embalajes que luego se deben gestionar. En general las compras de materias primas las hace cada comercio, y no hay uniformidad de criterio a la hora de seleccionarlas por lo que cada panadería termina teniendo una gran cantidad de residuos no clasificados para un posible futuro reciclaje. Asimismo, si bien algunos de los materiales podrían ser reciclados, no es una práctica extendida en el sector.

En términos de sustentabilidad, cada vez son más las empresas de la industria alimentaria y química que empiezan a utilizar los residuos de pan como materia prima.

A nivel latinoamericano, existen experiencias de panadería sostenible, como la del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), quienes han desarrollado una iniciativa denominada “Panaderías Circulares: Detección de oportunidades en el sector de panaderías”, que busca realizar la transición de las panaderías a comercios más circulares, generando un impacto ambiental y económico significativo en el sector.

En el caso de Chile, FECHIPAN estima que el sobrante de pan representa el 13% de pérdidas de la elaboración de pan, lo que constituye un desafío tanto ambiental como económico. Esta es la razón por la que los profesionales del sector, tanto de panaderías artesanales como industriales, buscan activamente soluciones para maximizar la recuperación o valorización de sus residuos.

Por lo anterior, la industria panadera de la Región de Ñuble, busca mediante el Acuerdo de Producción Limpia, modernizar sus modelos de producción, mejorando la gestión dentro de las salas de producción, a través de la difusión, promoción e implementación de tecnologías para la gestión de la energía, agua, residuos y materiales, de baja inversión y rápida recuperación, considerando la implementación de energías renovables, generando una producción del pan baja carbono y más competitiva, producto del ahorro energético. Además de las posibles oportunidades en eficiencia energética, la industria panadera, quiere avanzar en la optimización del uso de materias primas, difundir técnicas, conocimientos, experiencias y tecnología, para promover la innovación de los procesos productivos de la industria pyme de la panadería, que permita mantener los atributos de lo tradicional y artesanal, incorporando tendencias nacionales e internacionales de la alimentación saludable, fortaleciendo aspectos diferenciadores para cumplir con los requerimientos de los consumidores de la industria retail.

### **TERCERO: NORMATIVA VIGENTE APLICABLE**

- Ley N°16.744 de 1968, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, que establece la ley sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- Ley N° 1 Ley N° 20.001 de 2005, del Ministerio del Trabajo. Establece el peso máximo de carga humana (Ley del Saco).

- Decreto con Fuerza de Ley N° 725 de 1968, del Ministerio de Salud, que establece el Código Sanitario.
- Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, publicado el 24 de abril de 2006, fija texto refundido, coordinado y sistematizado de D.L. N°2.763 de 1.979 y leyes 18.933 y 18.469 del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 1775 de 1995, del Ministerio de Salud. Establece normas para la aplicación del artículo 75 del código sanitario.
- Decreto Supremo N° 977 de 1996, del Ministerio de Salud. Establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 594 de 1999, del Ministerio de Salud, que establece Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los Lugares de Trabajo y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 148 de 2003, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario sobre manejo de residuos peligrosos.
- Decreto Supremo N° 144 de 1961, del Ministerio de Salud, que establece normas para evitar emanaciones o contaminantes atmosféricos de cualquier naturaleza.
- Decreto Supremo N° 95 de 1995, del Ministerio del Trabajo, que modifica el DS N° 40/1969, del mismo Ministerio que aprueba el Decreto Supremo N° 40/69, del Ministerio del Trabajo, que aprueba Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales.
- Decreto Supremo N° 63 de 2005, del Ministerio del Trabajo, que aprueba reglamento para la aplicación de la Ley N° 20.001, que regula el peso máximo de carga humana.
- Decreto Supremo N° 18 de 1982, del Ministerio de Salud, que establece que los elementos de protección personal deben ser certificados.
- Decreto Supremo N° 594, de 2000, del Ministerio de Salud, que establece Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los Lugares de Trabajo.
- Normas Chilenas Oficiales: NCh2796.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Vocabulario; NCh2797.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Especificaciones"; la NCh2807.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Diagnóstico, Seguimiento y Control, Evaluación Final y Certificación de Cumplimiento"; y NCh2825.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los Auditores y Procedimiento de la Auditoría de Evaluación de Cumplimiento".

## CUARTO: DEFINICIONES

- **Alimento:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.
- **Almacenamiento o acopio de residuos:** se refiere a la conservación de residuos en un sitio y por un lapso de tiempo.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** métodos y modos de proceder con lo que se logra una producción que asegura la inocuidad de los alimentos, junto a la documentación que respalda cada uno de los procesos que se realizan, constituyen la base para incorporar sistemas de aseguramiento de calidad.
- **Capacitación:** Corresponde a todas aquellas instancias formales de enseñanza-aprendizaje, mediante las cuales se desarrollen las habilidades y destrezas del personal, que les permita un mejor desempeño en sus labores habituales. Puede ser interna o externa, pero debe ser una actividad aprobada por la alta gerencia y debe generar valor a la institución y al empleado.
- **Cliente:** Persona que recibe el servicio o producto.
- **Contaminación:** corresponde a la presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- **Disposición final de residuos sólidos:** Procedimiento de eliminación definitiva de los desechos, en un relleno sanitario debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria, con o sin tratamiento previo.
- **HACCP o Hazard:** Análisis de peligros y control de puntos críticos. Sistema de aseguramiento de calidad basado en la identificación y control de puntos críticos del proceso de elaboración que pudieran afectar la inocuidad del alimento.
- **Inocuidad Alimentaria:** corresponde a la elaboración, almacenamiento, transporte y ofrecimiento al consumidor final de productos que no sean dañinos para la salud.

- **Manipulador de Alimentos:** corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.
- **Mermas:** Corresponden a las pérdidas, tanto de las materias primas como de pan elaborado, que ocurren en las etapas sucesivas de la cadena de suministro destinados al consumo humano.
- **Modelo de Panaderías Circulares:** estándar productivo compuesto por medidas de gestión que incorporan acciones de eficiencia en aspectos de sustentabilidad (agua, residuos y energía).
- **Organismo Administrador de la Ley N° 16.744/68:** Corresponden a las mutuales (Asociación Chilena de Seguridad, Mutual de Seguridad e Instituto de Seguridad del Trabajo), que administran la Ley mencionada.
- **Plan de gestión de residuos sólidos:** procedimiento que detalla el manejo integral de residuos sólidos, incorporando objetivos, planes de acciones y oportunidades de mejora.
- **Programa:** Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.
- **Programa de vigilancia:** Un programa realizado para determinar materias primas, insumos o productos finales elaborados por el sector panadero.
- **Reciclaje:** Recuperación de residuos o de materiales presentes en ellos para ser utilizados en su forma original o previa transformación, en la fabricación de otros productos en procesos productivos distintos al que los generó.
- **Residuo:** Sustancia, elemento u objeto que el generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar.
- **Valorización de residuos:** actividad que implica la obtención de un recurso mayor a la simple disposición de residuos. Entre ellas destaca reutilizar, reciclar, tratar con recuperación de energía, producción de compost u otra que genere un producto.

## **QUINTO: ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN**

El presente Acuerdo está dirigido a productores panaderos ubicados en las Comunas de Chillán, Chillán Viejo, Bulnes y Coihueco, de la Región de Ñuble.

## **SEXTO: OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Impulsar el desarrollo de la industria panadera de la Región de Ñuble, a través de la implementación de prácticas, tecnologías, conocimientos y competencias asociadas a la producción sustentable e inocuidad alimentaria, que permitan a las empresas desarrollar nuevos productos y nuevos modelos de negocio, disminuyendo costos, elevando sus estándares de producción y contribuyendo a la salud de la población.

### **OBJETIVO ESPECÍFICOS**

- ✓ Conocer y transferir buenas prácticas de economía circular en las panaderías.
- ✓ Gestión de manera sustentable el agua, energía, residuos y mermas.
- ✓ Formar competencias y transferir capacidades en buenas prácticas y tecnologías de producción sustentable en las panaderías.
- ✓ Desarrollar prácticas de fabricación y técnicas de producción sostenible.
- ✓ Concientizar e implementar medidas de seguridad alimentaria y laboral como factor de crecimiento.
- ✓ Incorporar nuevos productos alimenticios a la oferta de las panaderías.
- ✓ Contribuir a la salud pública, mediante la reducción de sodio e incorporación de vitamina D en el pan.
- ✓ Implementar inversiones en tecnologías limpias.

## SÉPTIMO. METAS, ACCIONES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO

Las empresas del sector de la panadería (en adelante, indistintamente, las panaderías) que suscriban el presente Acuerdo, deberán cumplir con las metas y acciones específicas que se declaren a continuación, según los plazos establecidos y en las etapas del proceso en que participen.

**META N 1°: LAS PANADERÍAS IMPLEMENTARÁN BUENAS PRÁCTICAS Y TÉCNICAS RELACIONADOS CON EL MODELO DE PANADERÍA CIRCULAR Y SE COMPROMETEN A REDUCIR, EN CONJUNTO UN 5% DE MERMAS, CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA Y VALORIZAR EN UN 5% SUS RESIDUOS NO PELIGROSOS.**

**Acción 1.1:** FECHIPAN obtendrá la colaboración de CIPAN de Uruguay y con el apoyo técnico de la Seremi del Medio Ambiente de la región del Ñuble, realizará un taller dirigido a las panaderías del APL, gremios relacionados y servicios públicos regionales, para difundir un “modelo de panaderías circulares” alineado a la Hoja de Ruta de Economía Circular al 2040.

**Medio verificador:** Registro de convocatoria, presentaciones, registro fotográfico y nómina de asistencia de la realización del taller.

**Plazo:** Mes 2.

**Acción 1.2:** Las panaderías participarán del taller de difusión del modelo de panadería circular establecido en la acción 1.1.

**Medio verificador:** Nómina y registro de asistencia del taller de difusión del modelo de panadería circular.

**Plazo:** Mes 2.

**Acción 1.3:** FECHIPAN elaborará un diagnóstico de la forma en que actualmente operan las panaderías, que permita detectar las brechas que existen para alcanzar un modelo de economía circular, el cual deberá contener:

a) Diagnóstico de Energía

- Análisis del uso y consumo de energía en base a mediciones y otros datos, para lo cual se deberá:
  - ✓ Identificar las fuentes de energía utilizadas en la empresa, señalando cantidad de energía (combustible o energía eléctrica) utilizados en equipo, sistema o área de la empresa.
  - ✓ Evaluar el uso y consumo de energía, considerando el año 2022.
- Identificación de las áreas de uso significativo de energía, en base al uso y consumo levantado anteriormente, para lo cual deberá:

- ✓ Identificar las instalaciones, equipos, sistemas, procesos y personal del trabajo relacionado, que afecten significativamente el uso y consumo de energía.
  - ✓ Identificar otras variables pertinentes que afecten los usos significativos de energía.
  - ✓ Determinar el desempeño energético actual de las instalaciones, equipos, sistemas, procesos en relación a los usos significativos de energía identificados.
  - ✓ Estimar el uso y consumo de energía futuros.
- 
- Identificar, priorizar y registrar oportunidades para mejorar el desempeño energético.

#### b) Diagnóstico de Agua

- Identificación de áreas, puntos críticos y procedimientos de uso de agua.
- Cantidad de agua consumida y usada.
- Gestión actual del agua, incluyendo aspectos tales como: extracción, almacenamiento, utilización, recuperación, recirculación, tratamiento y eliminación.
- Identificación de pérdidas y medidas de eficiencia del recurso hídrico.
- Información sobre cultura de hábitos, prácticas y capacitaciones, realizadas por personal propio y externo de las diferentes áreas involucradas.

#### c) Diagnóstico de Residuos Sólidos

- Cantidad mensual de residuos generados (Kg/mes) desagregados, identificando el tipo de residuo generado, sus puntos de generación y tratamiento, diferenciado entre valorización y eliminación.
- Descripción de la gestión actual de los residuos clasificados, incluyendo como mínimo aspectos tales como generación, almacenamiento, separación, recolección y valorización o eliminación.
- Análisis sobre cultura de hábitos y prácticas de separación, reconocimiento y almacenamiento segregado de residuos entre el personal de cada panadería.
- Análisis económico general del sistema de manejo actual de residuos.
- Identificación de oportunidades de mejora en la gestión de residuos.

#### d) Diagnóstico de Pérdidas de materias primas y alimentos (mermas)

- Identificar y cuantificar las pérdidas de materias primas y alimentos (mermas) en el proceso productivo.
- Identificación de medidas que prevengan su generación y aumenten la valorización, cuando corresponda.

**Medio verificador:** Documento de Diagnóstico de Panadería circular, que contenga diagnósticos de energía, agua, residuos sólidos y pérdidas de materias primas y alimentos, con sus registros de respaldo correspondientes (mermas, mediciones y otros).

**Plazo:** Mes 5.

**Acción 1.4:** FECHIPAN, con el apoyo técnico de la Seremi del Medio Ambiente y de la Seremi de Energía, elaborará un manual de buenas prácticas de circularidad, el cual considerará los resultados obtenidos del diagnóstico de la acción 1.3, la experiencia de CIPAN Uruguay y la hoja de Ruta de Economía Circular del Ministerio del Medio Ambiente.

**Medio verificador:** Manual de buenas prácticas de circularidad del Sector panadero.

**Plazo:** Mes 7.

**Acción 1.5:** FECHIPAN realizará un taller de difusión del manual de buenas prácticas de circularidad, dirigido a las panaderías adheridas. En este taller se entregará el manual y material de apoyo.

**Medio verificador:** Registro de convocatoria, presentaciones, registro fotográfico, nómina de asistencia y registro de entrega del manual de buenas prácticas de circularidad y del material de apoyo.

**Plazo:** Mes 7.

**Acción 1.6:** Las panaderías participarán, a través de uno de sus trabajadores del taller de difusión manual de buenas prácticas de circularidad establecido en la acción 1.5.

**Medio verificador:** Nómina de asistencia y registro de entrega del manual de buenas prácticas de circularidad.

**Plazo:** Mes 7.

**Acción 1.7:** Las panaderías establecerán metas individuales de reducción de agua, energía, valorización de residuos y disminución de mermas, en función del diagnóstico individual establecido 1.3 e implementarán las acciones derivadas del diagnóstico para la consecución de dichas metas.

**Medio verificador:** Documento de definición de metas individuales y registros de implementación.

**Plazo:** Definición de metas (Mes 8) e implementación de buenas prácticas de circularidad (a partir del Mes 9).

**Acción 1.8:** FECHIPAN entregará asesoramiento técnico a las panaderías adheridas al APL para implementar el manual de buenas prácticas de circularidad.

**Medio verificador:** Plan de asesoría en circularidad desarrollada a cada una de las panaderías y registros de asesoría técnica para la implementación

**Plazo:** Plan de asesoría (Mes 7) y registros de apoyo para la implementación (Mes 8).

**Acción 1.9:** Las panaderías elaborarán un informe técnico de resultados de la implementación del manual de buenas prácticas de circularidad y cumplimiento de metas de reducción de agua, energía, valorización de residuos y disminución de mermas.

**Medio verificador:** Informe técnico de resultados de la implementación del manual de buenas de circularidad y cumplimiento de metas individuales.

## **META N° 2: LAS PANADERÍAS, DE MANERA CONJUNTA, ENTREGARÁN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS PARA FORTALECER LAS COMPETENCIAS DE SUS COLABORADORES.**

**Acción 2.1:** FECHIPAN, con colaboración de las Seremi de Energía, Medio Ambiente y Salud, elaborará, implementará y difundirá un plan de capacitación, dirigido a los trabajadores de las panaderías, que considere la entrega de material técnico (audiovisual, impreso u otros).

El plan de capacitación, considerará los siguientes talleres:

- Taller programa Gestiona Energía MiPyMEs, con el apoyo técnico del Seremi de Energía.
- Taller de gestión de la energía e implementación de energías renovables, con el apoyo técnico del Seremi de Energía.
- Taller de Inocuidad alimentaria, con el apoyo técnico del Seremi de Salud.
- Taller de gestión de residuos, con el apoyo técnico del Seremi del Medio Ambiente y Salud.
- Taller de gestión de agua, con el apoyo técnico del Seremi del Medio Ambiente.

**Medio verificador:** Plan de capacitación, registro de convocatoria, presentaciones, registro fotográfico, nómina de asistencia y registro de entrega de material técnico entregado a las panaderías.

**Plazo:** Mes 2 (plan de capacitación elaborado), Mes 2 (Registros de Implementación del Taller de Gestiona MiPyMEs) y Mes 10 (registros de implementación del plan y de los talleres desarrollados).

**Acción 2.2:** Las panaderías, a través de sus trabajadores, participarán de los talleres establecidos en el plan de capacitación de la acción 2.1.

**Medio verificador:** Nómina de asistencia y registro de recepción de material técnico.

**Plazo:** Mes 10.

### **META N° 3: LAS PANADERÍAS IMPLEMENTARÁN PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLES.**

**Acción 3.1:** FECHIPAN elaborará un Manual de buenas prácticas de fabricación que incluya los siguientes procedimientos:

- Procedimiento de recepción de materias primas críticas: harina, manteca, materia grasa y semillas, sí corresponde.
- Procedimiento de control de las temperaturas en equipos de producción, refrigeración y/o congeladores.
- Procedimiento de mantención en el sector de almacenamiento de productos químicos de limpieza, sanitización y desinfección.
- Procedimiento de mantención de sus instalaciones bajo condiciones de infraestructura, en pisos, muros, vidrios, luminarias, instalaciones eléctricas, patios de servicios y cielos; sistemas de ventilación y protección.
- Procedimiento de mantención preventiva de equipos y maquinaria.

Para la elaboración de los procedimientos FECHIPAN utilizará la lista de chequeo de buenas prácticas de manufactura del Ministerio de Salud<sup>1</sup>.

**Medio verificador:** Manual de Buenas prácticas de fabricación, con todos los procedimientos establecidos en la acción 3.1.

**Plazo:** Mes 5.

**Acción 3.2:** FECHIPAN realizará un taller de difusión del manual de buenas prácticas de fabricación. En este taller, FECHIPAN hará entrega del manual a las panaderías adheridas.

**Medio verificador:** Registro de convocatoria, presentaciones, registro fotográfico, nómina de asistencia y registro de entrega del manual de buenas prácticas de manufactura.

---

<sup>1</sup> [https://www.seremidesaludnuble.cl/gobiernotransparente/tramites/alimentos/B34-PRO2-INS2\\_Instructivo\\_Lista\\_Chequeo\\_1.04.2016.pdf](https://www.seremidesaludnuble.cl/gobiernotransparente/tramites/alimentos/B34-PRO2-INS2_Instructivo_Lista_Chequeo_1.04.2016.pdf)

**Plazo:** Mes 7.

**Acción 3.3:** Las panaderías, a través de uno o más de sus trabajadores, participarán del Taller de difusión del Manual de buenas prácticas de fabricación establecido en la acción 3.2.

**Medio verificador:** Nómina de asistencia y registro de recepción de Manual de buenas prácticas de fabricación.

**Plazo:** Mes 7.

**Acción 3.4:** Las panaderías implementarán el manual de buenas prácticas de fabricación.

**Medio verificador:** Registros de implementación del manual de buenas prácticas de fabricación.

**Plazo:** Mes 18.

**Acción 3.5:** Las panaderías actualizarán su diagrama de flujo operativo de los procesos, detallando sus etapas y las actividades desarrolladas en cada una de ellas.

Este diagrama de flujo, deberá cumplir con el formato establecido en el Anexo N° 1 del Acuerdo y estará publicado en un lugar visible de la Panadería, para ser difundido entre los trabajadores de la empresa.

**Medio verificador:** Diagrama de flujo operativo de los procesos, publicado en lugar visible por los trabajadores de la panadería.

**Plazo:** Mes 6

**Acción 3.6:** Las panaderías implementarán un sistema de almacenamiento diferenciado, según el siguiente detalle:

- Bodega de las materias primas e insumos. Se deberá poner especial énfasis en aquellas materias primas e insumos que requieren refrigeración.
- Para almacenamiento de harina se almacenará sobre pallets. Como pallets podrán utilizarse plásticos o de madera, los que deberán mantenerse en buenas condiciones.
- Sector de productos terminados.

**Medio verificador:** Inspección visual y/o registros fotográficos del sistema de almacenamiento diferenciado implementado.

**Plazo:** Mes 8.

**META N° 4: LAS PANADERÍAS DE MANERA CONJUNTA REDUCIRÁN EN UN 2% LAS TASAS DE ACCIDENTALIDAD Y SINIESTRALIDAD, ASÍ COMO DE SUS ENFERMEDADES PROFESIONALES.**

**Acción 4.1.** FECHIPAN actualizará el manual de prevención de riesgos laborales del sector y lo difundirá a las panaderías adheridas al Acuerdo.

**Medio verificador:** Manual de prevención de riesgos laborales actualizado y registros de difusión.

**Plazo:** Mes 4.

**Acción 4.2:** Las panaderías, basadas en el manual de prevención de riesgos laborales actualizado, obtendrán el apoyo del Organismo administrador de la ley 16.744 (Instituto de Seguridad Laboral, Instituto de Seguridad del Trabajo, Mutual de Seguridad y Asociación Chilena de Seguridad) y elaborarán e implementarán un programa de prevención de riesgos de sus instalaciones.

**Medio verificador:** Programa de prevención de riesgos elaborado, registro del apoyo del organismo correspondiente y registros de su implementación.

**Plazo:** Programa de prevención de riesgos (Mes 10) y Registros de implementación (Mes 18).

**Acción 4.3:** FECHIPAN, obtendrá el apoyo del Organismo administrador de la ley 16.744 (Instituto de Seguridad Laboral, Instituto de Seguridad del Trabajo, Mutual de Seguridad y Asociación Chilena de Seguridad), definirá y difundirá los lineamientos para la elaboración de un plan de emergencia.

Este plan considerará al menos las siguientes emergencias: incendios, sismos, derrame y explosiones.

**Medio verificador:** Informe de los lineamientos del plan de emergencia elaborado y registros de difusión.

**Plazo:** Mes 9 (informe de lineamientos) y Mes 10 (registros de difusión).

**Acción 4.4:** Las panaderías elaborarán, implementarán y difundirán entre sus trabajadores su plan de Emergencia, de acuerdo a lo establecido en la acción 4.3.

**Medio verificador:** Plan de emergencia elaborado, registros de implementación y registros de difusión.

**Plazo:** Plan de emergencia elaborado (Mes 12), registros de implementación y registros de difusión (Mes 18).

**Acción 4.5:** Las panaderías difundirán a cada uno de los trabajadores que realiza labores productivas dentro de la panadería, los procedimientos de trabajo seguro establecidos en el manual de la acción 4.1.

**Medio verificador:** Registro de difusión de los procedimientos de trabajo seguro.

**Plazo:** Mes 12.

**Acción 4.6:** FECHIPAN obtendrá el apoyo de un organismo administrador de la ley 16.744 (Instituto de Seguridad Laboral, Instituto de Seguridad del Trabajo, Mutual de Seguridad y Asociación Chilena de Seguridad), y elaborará una ficha de lineamientos de manejo de agentes físicos, tales como ruido y polvo.

Esta ficha, considerará las medidas de seguimiento, correctivas o preventivas propuesta por el organismo administrador de la Ley N° 16.744 y los protocolos de vigilancia establecidos por el Ministerio de Salud; y será entregada a las panaderías.

**Medio verificador:** Ficha de lineamientos de manejo de agentes físicos (ruido y polvo) y registros de entrega de la ficha a las panaderías adheridas.

**Plazo:** Mes 9.

**Acción 4.7:** Las panaderías aplicarán los protocolos de vigilancia psicosocial, ruido, y músculo esquelético<sup>2</sup> e implementarán las medidas correctivas correspondientes.

**Medio verificador:** Registros de aplicación de los protocolos de vigilancia psicosocial, ruido y músculo esquelético e informe de medidas correctivas.

**Plazo:** Mes 15.

## **META N° 5: LAS PANADERÍAS IMPLEMENTARÁN RECETAS DE PRODUCTOS ALTOS EN FIBRA Y FORTIFICADO, INCORPORARÁN VITAMINA D Y REDUCIRÁN EL SODIO.**

**Acción 5.1:** FECHIPAN establecerá la definición de las características de pan alto en fibra y fortificado.

**Medio verificador:** Documento de definición de características pan alto en fibra y fortificado.

**Plazo:** Mes 2.

---

<sup>2</sup> [https://www.suseso.cl/606/articles-19640\\_archivo\\_09.pdf](https://www.suseso.cl/606/articles-19640_archivo_09.pdf)

**Acción 5.2:** FECHIPAN elaborará un manual de fabricación de tipos de pan alto en fibra y fortificado, el cual contendrá la característica definida en la acción 5.1. Este manual será entregado y difundido a las panaderías adheridas al Acuerdo.

**Medio verificador:** Manual de fabricación de tipos de pan alto en fibra y fortificado; registros de difusión entrega y recepción del manual por parte FECHIPAN a las panaderías adheridas.

**Plazo:** Manual de elaboración de pan alto en fibra y fortificado (Mes 4), registros de difusión entrega y recepción del manual (Mes 5).

**Acción 5.3:** Las panaderías elaborarán al menos 2 tipos de pan, establecidos en el manual de fabricación de pan alto en fibra y fortificado, considerando las recetas propias de cada instalación.

**Medio verificador:** Registros de fabricación de al menos 2 tipos de pan alto en fibra y fortificado durante los 9 meses de implementación del Acuerdo.

**Plazo:** A partir del mes 9.

**Acción 5.4:** Las panaderías reducirán, a lo menos un 10% de sodio en el pan, considerando como línea de base húmeda los 550 mg NaCl/100 g de producto terminado.

Para ello establecerá un procedimiento de reducción de sodio en la elaboración de pan, el cual deberá incluir un programa de vigilancia con un laboratorio reconocido por el Instituto de Salud Pública (ISP), de acuerdo al tamaño de la panadería, definiendo la frecuencia de análisis y una metodología para constatar su reducción.

**Medio verificador:** Procedimiento de reducción de sodio en el pan. Informe de cumplimiento de programa de vigilancia de reducción de sodio de acuerdo a la frecuencia establecida por cada panadería, según tamaño e informe de laboratorios que especifique la cantidad de mgNaCl/100 g de producto terminado. Registro anual de reducción del sodio en el pan.

**Plazo:** Mes 7 (Procedimiento), Mes 12 (programa de vigilancia), Mes 16 (informe de cumplimiento) y Mes 18 (registro anual).

**Acción 5.5:** Las panaderías desarrollarán un piloto de fabricación de marraqueta, con la incorporación de premix vitamínico y/o harina de grano entero que incorpore 2,5 µg de vitamina D/100 g de producto terminado hasta 3.15 µg de vitamina D/100 g de producto terminado.

Para ello, establecerán un procedimiento de incorporación de premix vitamínico y/o harina de grano entero en la elaboración de marraqueta y, además, definirán la metodología para constatar su incorporación.

**Medio verificador:** Informe de fabricación de las panaderías de incorporación premix vitamínico y/o harina de grano entero, documento con procedimiento de incorporación de premix vitamínico y definición de metodología para constatar reducción.

**Plazo:** Mes 10.

**Acción 5.6:** El Ministerio de Salud, a través de la Seremi de Salud de la Región de Ñuble, informará semestralmente a FECHIPAN la nómina de las empresas de molinos a las cuales se realiza vigilancia de fortificación de harina.

**Medio verificador:** Documento semestral de la nómina de las empresas de molinos a las cuales se realiza vigilancia de fortificación de harina.

**Plazo:** Mes 6, 12 y 18.

**Acción 5.7:** FECHIPAN obtendrá el apoyo de la Universidad San Sebastián, y desarrollará estudios clínico y de percepción por parte del consumidor, respecto de la incorporación de harina de grano entero con incorporación de vitamina D.

Los resultados del estudio serán difundidos a los organismos firmantes y a las empresas adheridas al Acuerdo, mediante la realización de un taller.

**Medio verificador:** Estudios de análisis clínico y de percepción por parte del consumidor respecto de la incorporación de harina de grano entero con incorporación de vitamina D. Registros de difusión del taller de resultados del estudio.

**Plazo:** Mes 18.

**Acción 5.8:** Para aquellas panaderías que cumplan con la reducción de sodio, incorporación de vitamina D y/o alto en fibra, implementarán en sus instalaciones un letrero dirigido a los consumidores, en donde se indiquen estas características.

**Medio Verificador:** Letrero dirigido al consumidor con las características establecidas en la acción implementada.

**Plazo:** Mes 18.

#### **META N° 6: LAS PANADERÍAS IMPLEMENTARÁN TECNOLOGÍAS LIMPIAS QUE CONTRIBUYAN AL MODELO SECTORIAL DE CIRCULARIDAD Y CRECIMIENTO SUSTENTABLE DEL SECTOR.**

**Acción 6.1:** FECHIPAN, coordinará con SERCOTEC y Banco Estado la realización de una charla dirigido a las representantes de las panaderías, para conocer los instrumentos de financiamientos vigentes y disponibles.

**Medio verificador:** Registros de realización de la charla de instrumentos de financiamientos.

**Plazo:** Mes 2.

**Acción 6.2:** FECHIPAN, en conjunto con cada panadería adherida, elaborará un plan de Implementación e inversión en tecnologías limpias por instalación.

**Medio verificador:** Plan de implementación e inversión en tecnologías limpias por instalación.

**Plazo:** Mes 4.

**Acción 6.3:** Las panaderías, con apoyo de FECHIPAN, ejecutarán el Plan de implementación e Inversión en Tecnologías Limpias.

**Medio verificador:** Registro de ejecución del Plan de Implementación e Inversión en Tecnologías Limpias.

**Plazo:** Mes 18.

## **OCTAVO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y ACCIONES DEL ACUERDO**

El sistema de seguimiento y control contempla las siguientes etapas:

### **1. Diagnóstico**

A partir de la fecha de firma del presente Acuerdo, las empresas suscriptoras deberán realizar una evaluación para precisar el estado inicial respecto de las metas y acciones comprometidas en el acuerdo. Cada empresa deberá establecer un plan de implementación que le permita cumplir las metas y acciones, en los plazos establecidos en el Acuerdo.

Los diagnósticos deben ser realizados de acuerdo al procedimiento técnico y formato preestablecido en formulario de Seguimiento y Control Anexo N°2 del presente documento.

Una vez realizada la evaluación y el levantamiento de los datos productivos que caracterizan la situación inicial de la empresa, deberán enviar los resultados a FECHIPAN dentro de los dos (2) meses contados desde el término del período de adhesión, el que mantendrá un registro estandarizado de dicha información.

FECHIPAN entregará a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC) dicha información consolidada, en formato digital en la plataforma acción de la Agencia, en el mes tres (3). Los registros se deben llevar en archivos digitales para hacer más fácil su manejo y distribución.

## **2. Seguimiento y control del avance en la implementación del Acuerdo**

El seguimiento y control debe ser realizado para cada empresa a través de auditorías con personal propio o contratado para tal efecto, que den cuenta del estado de avance de las metas y acciones establecidas en el APL y que le sea aplicable.

FECHIPAN, deberá realizar un informe de auditoría de seguimiento y control en el mes seis (06) y doce (12), contados desde el término del período de adhesión del APL, para ello las empresas deberán remitir a la Cooperativa los resultados e información requerida.

Los informes de auditoría deben contener a lo menos los requisitos establecidos en la NCh2807.Of 2009, en la subcláusula 5 y respetar el calendario de ejecución de acciones preestablecido en formulario de Seguimiento y Control del presente documento, siendo enviados a FECHIPAN, para que este elabore el informe consolidado correspondiente.

Los informes consolidados deberán ser enviados por FECHIPAN a la ASCC en el mes diez (10) y diecinueve (19) contado desde el término del período de adhesión al APL, conjuntamente con los informes de cada empresa, para verificar que cumplen con todos los requisitos formales establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego distribuirlos a los organismos públicos correspondiente.

Esta fase de seguimiento y control será monitoreada por el Comité Coordinador del Acuerdo, conforme a la NCh2797.Of2009.

## **3. Evaluación Final de Cumplimiento**

Transcurrido el plazo establecido en el Acuerdo para dar cumplimiento a las metas y acciones, se procederá a realizar la evaluación final de los resultados obtenidos, a través de la auditoría correspondiente. Esta se realizará según los criterios y requisitos de la NCh2807.Of2009 y la debe realizar un auditor registrado cumpliendo los requerimientos establecidos en la NCh2825.Of2009.

Las empresas deberán remitir los resultados de las auditorías finales a FECHIPAN., seis meses después de alcanzado el plazo de duración del Acuerdo, es decir, veinticuatro (24) meses, contado desde el término del periodo de adhesión del APL.

FECHIPAN elaborará un "informe consolidado final" con todas las auditorias finales, el cual debe contener:

- Cumplimiento promedio por acción y por meta de cada empresa.
- Contener observaciones específicas y objetivas relacionadas con el proceso de auditoría.
- Información relativa a los costos y beneficios de la implementación del Acuerdo que entreguen las empresas.

FECHIPAN remitirá dicho informe a la ASCC, quien verificará si cumple con los requisitos mínimos establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego remitirlos a los organismos públicos correspondientes, para su validación. FECHIPAN entregará este informe a la ASCC al mes veintisiete (27) contado desde el término del período de adhesión del APL.

### **3.1 Certificado de Cumplimiento del APL**

Finalizada la auditoría final de cumplimiento del Acuerdo, se emite un informe que señala el porcentaje de cumplimiento final alcanzado por las instalaciones de las empresas. En caso de obtener un 100% de cumplimiento las empresas podrán acceder al otorgamiento del Certificado de Cumplimiento del APL.

Aquellas empresas que no hubieren obtenido el 100% en la evaluación final, pero que hayan alcanzado más de un 75%, podrán acceder a dicho certificado siempre y cuando corrija los incumplimientos detectados, en el plazo propuesto por el auditor que hubiere realizado la evaluación y que cuente con la validación de la ASCC. Previo a la entrega del Certificado respectivo la ASCC solicitará un informe a los organismos públicos firmantes, respecto del cumplimiento satisfactorio de aquellas metas y acciones que se encuentren en el ámbito de su competencia. El ente fiscalizador puede realizar inspecciones o visitas para validar el informe, previa coordinación con la ASCC, y tendrá un plazo de 90 días para entregar su evaluación.

Tal certificado es otorgado por Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC) y dará cuenta en forma individual que la instalación cumplió con el 100% de las metas y acciones comprometidas en el presente Acuerdo.

Para el cálculo de los porcentajes referidos en la presente cláusula, se considerarán únicamente aquellas acciones comprometidas por las empresas adheridas al presente acuerdo.

Las empresas que hayan obtenido el Certificado de Cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia, otorgado por Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, podrán optar al uso del "Sello APL" que corresponde a una marca mixta registrada a nombre de la ASCC, Registro N° 865723 del 09/11/2009 u otro sello acordado entre la ASCC y el sector.

Para hacer uso del sello, las empresas deberán suscribir un contrato de licenciamiento de marca con Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, que contendrá los derechos y obligaciones a que estarán sujetos los usuarios del sello, las condiciones de su uso y su duración.

#### **4. Evaluación de impactos del APL**

FECHIPAN deberá elaborar un informe con indicadores de impacto económico, ambiental y social, elaborados a partir de los datos recopilados, en cada una de las instalaciones, por medio de la encuesta aprobada por la ASCC y en los indicadores de sustentabilidad definidos para el acuerdo. Este informe permite cuantificar el grado de mejoramiento del sector obtenido con el APL una vez que este haya finalizado, sobre la base de la información que entreguen al respecto los auditores acreditados, las empresas y los órganos de la Administración del Estado, informe que debe ser remitido a la ASCC.

Las empresas adheridas al presente Acuerdo y los organismos públicos deberán colaborar con los antecedentes necesarios para el buen desarrollo del informe. El plazo de entrega del Estudio de Evaluación de impacto es al mes veintisiete (27), contados desde la fecha del término del período de adhesión del APL.

#### **5. Mantención del Cumplimiento del APL**

Una vez certificada una empresa y/o instalación en el cumplimiento del respectivo Acuerdo de Producción Limpia, este tendrá una duración de tres años, no obstante que se deberán realizar supervisiones y re-evaluaciones anuales según se establece en NCh2807.Of 2009.

### **NOVENO: ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL SEGUIMIENTO, CONTROL EVALUACIÓN Y MANTENCIÓN POSTERIOR DEL ACUERDO**

#### **1. Empresas Suscriptoras**

- Suscribir el Acuerdo de Producción Limpia en los formularios de adhesión y entregárselo a FECHIPAN, la que deberá remitir copia a la ASCC.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el APL, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos.
- Realizar el diagnóstico inicial cuando corresponda, utilizando una encuesta basada en el formato establecido y con los criterios señalados por la ASCC para la construcción de los indicadores de sustentabilidad definidos para el sector y entregar los resultados a FECHIPAN.
- Realizar las auditorías de seguimiento y control, con personal propio o contratado para tal efecto por FECHIPAN.
- Realizar la auditoría final con un auditor registrado, que, además de verificar el cumplimiento del APL, acredite la calidad de los datos que se usaron para la construcción de los respectivos indicadores de sustentabilidad.

- Entregar información de los resultados de las auditorías de seguimiento y control y la auditoría final a FECHIPAN en los plazos convenidos.
- Entregar como parte de la auditoría final información relativa a los indicadores de sustentabilidad definidos para el sector, costos y beneficios de la implementación de las acciones comprometidas en el APL por FECHIPAN, que permitan realizar una evaluación de impactos ambientales, productivos y de seguridad laboral, del conjunto de empresas suscriptoras del APL.

## **2. Federación Chilena de Industriales Panaderos (FECHIPAN).**

- Difundir el APL entre las empresas, con el fin de promover la suscripción.
- Promover el cumplimiento del acuerdo y apoyar a las empresas en la realización de las auditorías.
- Elaborar los informes consolidados de diagnóstico, seguimiento y control, con la información que le envíen las empresas.
- Asegurar que la auditoría final incluya la verificación de cada una de las acciones, y la entrega de un informe completo por empresa, firmado por el auditor.
- Elaborar el informe consolidado final, que contenga los informes de auditoría de evaluación final de las empresas.
- Elaborar el informe de evaluación de impacto del APL, a partir de los criterios técnicos para el registro de datos y de los aspectos metodológicos aprobados para la elaboración de los indicadores definidos.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.
- Fomentar el cumplimiento de los compromisos del Acuerdo.
- Designar a un responsable de evaluar, inspeccionar, consolidar y distribuir la información referente al proceso de implementación del Acuerdo.
- Reportar a la ASCC los usos indebidos del logo del certificado de cumplimiento de los APL, de acuerdo con lo establecido en el documento denominado "Condiciones de Uso del Logo del Certificado de Cumplimiento de los Acuerdos de Producción Limpia", aprobado por el Consejo directivo del Consejo Nacional de Producción Limpia (hoy denominado Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático) en sesión de fecha 18 mayo 2009.

### **3. Los Organismos Públicos Participantes del APL**

- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.
- Recibir, analizar, validar y almacenar la información agregada relativa a la implementación de las acciones que son de su competencia exclusiva y que se encuentran contenidas en el Acuerdo. Además de orientar a las empresas al cumplimiento de las metas.
- Emitir un informe a solicitud de la ASCC, en un plazo máximo de noventa (90) días, del cumplimiento de las empresas, respecto de las metas y acciones comprometidas relacionadas con las materias de su competencia.
- Ejercer su rol fiscalizador y considerar en la fiscalización los compromisos adquiridos en el Acuerdo de Producción Limpia, cuando corresponda.
- Apoyar el monitoreo, evaluación y verificación del cumplimiento de las acciones y metas comprometidas en el acuerdo, a través de la designación de un responsable al interior del servicio.
- Difundir el APL al interior de su servicio.

### **4. Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.**

- Coordinar el Comité Coordinador del Acuerdo.
- Evaluar y aprobar las condiciones técnicas para el levantamiento de datos primarios y formatos de evaluación de los indicadores de sustentabilidad del sector.
- Fomentar el cumplimiento del Acuerdo
- Cumplir los compromisos que se hayan declarado en el Acuerdo.
- Coordinar el flujo de información entre el Consorcio Logístico y Comercial y los organismos públicos participantes del APL para los fines correspondientes.
- Otorgar el certificado de cumplimiento del APL.

## **DÉCIMO: COMITÉ COORDINADOR DEL ACUERDO**

El Comité Coordinador del Acuerdo es el encargado de monitorear el avance en la implementación del Acuerdo y solucionar los problemas y diferencias que surjan durante su desarrollo. Tiene además competencia para establecer las medidas aplicables en los casos de incumplimiento respecto de aquellas metas y acciones que no se encuentren normadas.

Está conformado por representantes de todas las instituciones firmantes del APL, quienes son designados mediante un oficio o carta firmada por el representante legal de la institución.

En el caso de surgir controversias relativas a la interpretación, implementación o grado de cumplimiento del Acuerdo, y que no se hubiere resuelto para otras vías, las partes deben recurrir al Comité Coordinador del Acuerdo. Las decisiones que adoptará este Comité serán por consenso y estará formado por un representante de la asociación, por los representantes de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver y un representante de Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático.

## **DÉCIMO PRIMERO: DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y ACCESO A FINANCIAMIENTO**

### **1. Difusión y promoción**

Las instalaciones suscriptoras que hayan cumplido con los compromisos establecidos y hayan sido certificadas, podrán utilizar el Acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus productos y servicios.

Las instituciones promotoras del Acuerdo podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

### **2. Acceso a financiamiento**

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC) se compromete en apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera el instrumento Fondo de Promoción de PL, que tiene como objetivo apoyar a las empresas, a través de las asociaciones gremiales, en diversas actividades ligadas a la producción limpia y a los APL, como en la implementación, evaluación, formación de conocimientos y competencias, misiones público-privadas y difusión de resultados.

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del acuerdo.

## **DÉCIMO SEGUNDO: ADHESIÓN AL ACUERDO**

Las empresas tendrán un plazo de dos (2) meses para adherir al Acuerdo, contado desde la fecha de firma del mismo.

Sin perjuicio de lo anterior, otras empresas que estén interesadas en adherir podrán hacerlo, previa aprobación por parte del Comité de Coordinación del APL en un plazo máximo de 6 meses contados, desde la fecha de suscripción del APL.

La adhesión se producirá mediante trámite de ingreso en la plataforma de la ASCC: <https://accion.ascc.cl/>, donde se deberá completar los datos solicitados. Alternativamente, la ASCC podrá estipular otro mecanismo de adhesión según sea necesario.

## **DÉCIMO TERCERO: PLAZO**

El plazo total de cumplimiento del presente Acuerdo es de veinte meses (20), contados desde su suscripción y dieciocho meses (18) contados desde el término del período de adhesión. Sin perjuicio de lo anterior, cada una de las acciones establecidas en el presente Acuerdo debe ser cumplida en el plazo específico fijado para cada una de ellas.

## **DÉCIMO CUARTO: VIGENCIA PARA SERVICIOS PÚBLICOS**

El presente Acuerdo entrará en vigencia para los servicios públicos que lo suscriben, una vez que se encuentre totalmente tramitado el último acto administrativo que lo apruebe y durará hasta el efectivo cumplimiento de los compromisos asumidos en este, particularmente del deber de validación de los servicios públicos de conformidad con el número 3 de la cláusula Novena precedente, cuando corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, por razones de buen servicio, las acciones comprometidas en el presente Acuerdo podrán comenzar a ejecutarse desde la fecha de su suscripción. Para ello, los actos administrativos de los servicios públicos suscriptores deberán reconocer expresamente dicha circunstancia.

## **DÉCIMO QUINTO: PERSONERÍAS**

Las personerías con que comparecen:

El nombramiento de don **LUIS FELIPE ANDRÉS RAMOS BARRERA**, como Subsecretario de Energía, consta el Decreto Supremo N° 6A, de 10 de marzo de 2023, del Ministerio de Energía; **MAXIMILIANO PROAÑO UGALDE**, Subsecretario de Medio Ambiente, consta en Decreto Supremo N° 23, de 11 de marzo de 2022 del Ministerio de Medio Ambiente; **XIMENA SALINAS URRUTIA SEREMI** de Salud del Ñuble, consta en Decreto Supremo N°42 de 21 de abril de 2022 del Ministerio de Salud; **XIMENA RUZ ESPEJO**, Directora Ejecutiva de Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, consta en Resolución Exenta de Personal N° 188, del 28 de abril de 2022, de CORFO; **MARCELO GÁLVEZ PALMA**, Presidente de la FEDERACIÓN CHILENA DE INDUSTRIALES PANADEROS (FECHIPAN), consta en Escritura Pública de 12 de abril de 2023, Repertorio N°3574-2023 otorgado en la 7ma notaría de Santiago de doña maría Soledad Santos

## **DÉCIMO SEXTO: EJEMPLARES**

Se extiende el presente ACUERDO en 2 copias.

## DECIMOSÉPTIMO: FIRMANTES



**MAXIMILIANO PROAÑO UGALDE**  
Subsecretario de Medio Ambiente



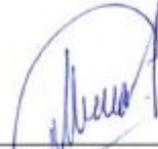
**LUIS FELIPE ANDRÉS RAMOS BARRERA**  
Subsecretario de Energía



**XIMENA RUIZ ESPEJO**  
Directora Ejecutiva  
Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático



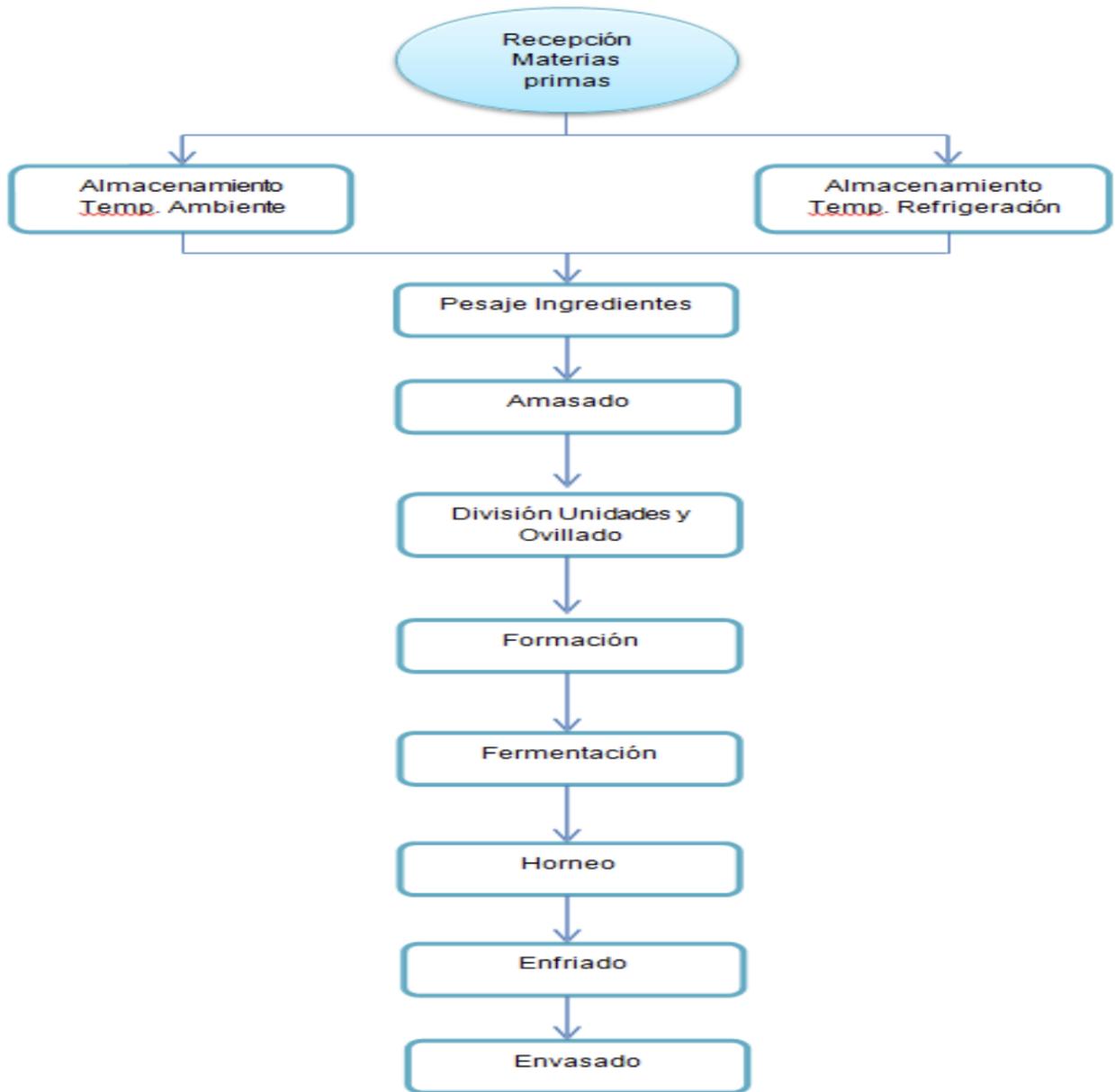
**XIMENA SALINAS URRUTIA**  
Seremi de Salud Región de Ñuble



**MARCELO GÁLVEZ PALMA**  
Presidente  
Federación Chilena de Industriales Panaderos

# **ANEXO 1**

## **DIAGRAMA DE FLUJO**



## **ANEXO 2**

### **FORMULARIO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

