

**REF: INSTRUCTIVO PARA LA  
POSTULACIÓN Y PARTICIPACIÓN  
DE FOODTRUCKS EN EVENTOS  
MUNICIPALES**

**VISTOS:**

Lo dispuesto en los artículos 4°, 5°, 12, 63 y demás pertinentes de la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades, que establecen las funciones y atribuciones de las municipalidades en materias de desarrollo comunitario, fomento productivo, administración de bienes nacionales de uso público y dictación de normas e instrucciones internas; Las facultades que confiere la normativa vigente a los municipios para dictar ordenanzas, reglamentos, instructivos y bases administrativas que regulen actividades económicas dentro de la comuna.

**CONSIDERANDO:**

1. Que, resulta necesario contar con un instructivo que describa de manera ordenada y detallada los procedimientos y lineamientos aplicables a la postulación, autorización y funcionamiento de los *Food Trucks* en la comuna de Coyhaique, en el ámbito de competencia del Departamento de Fomento Productivo de la Ilustre Municipalidad de Coyhaique.
2. Que, la formalización de dichos procedimientos permite unificar los procesos de trabajo, orientar a las distintas unidades municipales involucradas y otorgar claridad a los solicitantes, contribuyendo a una gestión municipal más eficiente, ordenada y transparente.
3. Que, lo anterior se enmarca en el rol municipal de fomento productivo al desarrollo económico local y ordenamiento de las actividades comerciales dentro de la comuna.

**TENIENDO PRESENTE:**

Las atribuciones que me confiere la Ley N° 18.695 de fecha 31 de marzo de 1988, Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones; la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, la Ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de la Administración del Estado, la Ley N° 19.799 sobre documentos electrónicos, firma electrónica y la certificación de dicha firma, la Ley N° 21.180 sobre Transformación Digital del Estado; el Fallo del Tribunal Electoral Regional de Aysén de fecha 19 de noviembre de 2024, el Acta de Constitución del Honorable Concejo Municipal de la comuna de Coyhaique de fecha 06 de diciembre de 2024; los artículos 77 Y 78 de la Ley 18.883 Estatuto Administrativo para Funcionarios Municipales, y

**DECRETO:**

**1° APRUÉBASE**, el Instructivo para la Postulación, Autorización y Funcionamiento de FoodTrucks en la comuna de Coyhaique, elaborado por el Departamento de Desarrollo Económico Local de la Ilustre Municipalidad de Coyhaique, el cual forma parte integrante del presente decreto.



**Coyhaique**

**2° TRANSCRIBASE**, el texto íntegro del instructivo referido, el cual es del siguiente tenor:

## **Instructivo para la participación de FoodTruck en exposiciones y eventos organizados por la Municipalidad de Coyhaique.**

Coyhaique se encuentra en un proceso de fortalecimiento del rubro turístico y productivo, para lo cual resulta fundamental resguardar la estética urbana y la calidad de los servicios que ofrecen los y las emprendedoras de la comuna, así como promover una ciudad limpia y libre de contaminación.

El presente instructivo establece los pasos y requisitos que deben cumplir los propietarios y propietarias de carros de comida (food trucks) para participar en exposiciones, ferias y eventos organizados por la Ilustre Municipalidad de Coyhaique. Su objetivo es facilitar una postulación adecuada y ordenada por parte de las personas interesadas, lineamientos que, además, servirán como referencia para cualquier otro permiso que eventualmente se solicite al municipio.

### **Requerimientos al momento de postular al evento.**

Se deberá adjuntar junto con la documentación solicitada a través de bases de dicho evento, una carta de comida, la cual deberá incluir como mínimo:

#### **1. Propuesta de menú:**

Cada locatario debe presentar una propuesta atractiva e identitaria de Coyhaique. Si el foodtruck ya cuenta con un menú ***no debe cambiar completa su carta sino que incorporar elementos que tengan que ver con aspectos culturales y que releven el patrimonio material e inmaterial de la gastronomía del territorio*** (que abarca Coyhaique urbano y rural)<sup>1</sup>.

Indicar al menos tres platos que se ofrecerán durante el evento con ingredientes locales o identitarios.

Ejemplo de presentación de menú:

**\*Plato 1 (ejemplo) :** Papas rústicas con cordero mechado, *contiene cordero patagonico desmenuzado, cocido lentamente con hierbas locales. con papas rústicas de la zona, especiadas con merkén.*

---

<sup>1</sup> Los y las profesionales del Programa de Fomento Productivo pueden orientar o conectar con diversos emprendimientos/productivos de los sectores rurales para obtener materia prima local y natural, procurando que los alimentos puedan tener adecuada trazabilidad y no afecte en el ámbito sanitario. Para aquello también el equipo se asesorará con SEREMI de salud, lo que permitirá articular y subsanar también otras falencias sanitarias que se han detectado en eventos municipales (fiestas patrias, aniversarios, expos en general).



## Coyhaique

**\*Plato 2 (ejemplo) :** Ensalada tibia patagonia con morillas u hongos locales, mezcla de hojas verdes, cebolla morada, maní, huevo duro, mix de hongos salteados en aceite de oliva, quinoa, con vinagreta de miel local y limón.

**\*Plato 3 ejemplo (ejemplo) :** Helado Artesanal de frutos patagónicos: helados de calafate, helado frutos del bosque patagónico, helado de maqui, helado de rosa mosqueta o salsas de dichos frutos para acompañar el helado.

**\*Plato 4 ejemplo (ejemplo) :** Sándwich patagón de cordero al palo estilo bbq, cordero cocido con hierbas patagónicas. salsa bbq de calafate y miel, acompañado de mix verde y cilantro, pan casero tostado o masa madre.

En la carta se debe describir la propuesta de manera breve con ingredientes clave y de valor local. Esta puede incluir las fotografías **reales** del producto para destacar su atractivo visual. El locatario debe contar con la carta menú para mostrar a los clientes, pero ésta no puede estar pegada en la fachada.

### 2. Requerimiento de vestimenta durante el evento.

El objetivo de esta acción es potenciar la imagen identitaria común, por lo que el aspecto y la imagen que proyectan los dueños o trabajadores de los emprendimientos de la comuna deberá ser acorde al territorio “El Corazón de la Patagonia” y no ajeno a éste.

Por lo anterior el anfitrión, cocineros y personal deberán asistir con indumentaria empresarial (vestimenta con logos de su emprendimiento) e incorporar vestimenta identitaria y representativa de la zona de Coyhaique, inspirada en la cultura gaucha/campera. Esta podrá incluir camisas tradicionales, chalecos, bombachas o pantalones adecuados, pañuelos al cuello, boina o sombrero, cinturón o faja, entre otros elementos propios de la vestimenta local. La presentación deberá ser ordenada, limpia y acorde al desarrollo de la actividad.

### 3. Requerimiento de fachada, diseño e integración urbana.

Con el objetivo de proyectar una imagen ordenada y estéticamente armónica de la comuna, se requiere que los foodtruck cuenten con algunas condiciones de diseño y presentación.

#### 3.1. Dimensiones máximas permitidas<sup>2</sup>:

- Largo 8 metros (incluyendo carro de arrastre) máximo.
- Ancho máximo 3 metros.
- Altura entre 2,5 y 3 metros.

#### 3.2. Fachada:

La fachada debe contar con un diseño armónico que incluye: un logotipo (grande) + objetos gráficos alusivos a la venta de alimentos que se vendan + gráfica de medios de pago.

- No se deben utilizar imágenes reales en el diseño.
- Es obligación contar con medios de pago que incluyan: tarjetas bancarias (obligatorio), transferencia o efectivo. (12 a 15 cm de alto)
- Fachada frontal limpia, sin graffitis, logotipos de otra índole, fotos de productos.

---

<sup>2</sup> Si algún foodtruck tiene dimensiones diferentes, el Encargado del Dpto. de Desarrollo Económico Local, podrá evaluar su participación sólo si existiese el espacio disponible en el recinto donde se realiza el evento.



## Coyhaique

- Será obligación el uso del logotipo corazón de la patagonia, diseño otorgado por la Municipalidad de Coyhaique<sup>3</sup>.
- Utilizar solo un color para el carro.
- Podrán instalar un letrero tipo “paloma” delante del carro, éste deberá medir 1m x 1m donde se podrá exponer el detalle de lo que ofrecen previo visto bueno de la organización municipal.

### 3.3. Queda prohibido en la fachada:

- Uso de pantallas LED, luces intermitentes, parlantes o carteles colgantes.
- Cualquier tipo de papeles pegados en el frontis, papelógrafos o publicidad no autorizada.
- Toldos o mesas en el frontis.

### 4. Imágenes referenciales:

A continuación, se presentan algunos ejemplos visuales de fachada.

- Imagen referencial de fachada correcta:

Imagen referencial de foodtruck con fachada correcta: Logo de la empresa y del Corazón de la Patagonia (incorpora gestión de residuos).



Fuente: imagen extraída de internet.

- Otras imágenes extraídas de internet a modo de ejemplo.

<sup>3</sup> Esta medida también responde a para potenciar la imagen común, para que a cualquier otro punto donde se mueva el carro, se visualice que es de Coyhaique.



Imagen referencial con fachada correcta.



Fuente: fotografía tomada de internet a modo de ejemplo.  
Fotografía Imagen referencial con fachada correcta.



Fuente: fotografía tomada de internet a modo de ejemplo.

- Fachada incorrecta:

Imagen referencial de fachada de Foodtruck.



**Coyhaique**



Fuente: Elaboración propia

## **5. Gestión de residuos.**

El cuidado al medio ambiente es una arista de la administración y una tendencia mundial a aplicar a cada acción empresarial, por lo mismo, será obligatorio contar con separación y gestión de residuos.

Cada food truck deberá separar los residuos utilizando contenedores diferenciados y claramente rotulados. Los que deberán ser vaciados en un tiempo prudente para que la basura no comience a desbordarse.

La separación de residuos deberá ser:

- 1) Latas
- 2) PET 1

Para la Expo Patagonia 2026 en el recinto (Parque Urbano) existirá un punto verde de reciclaje para que los locatarios puedan llevar los residuos al punto.

## **6. Compromiso explícito de utilizar envases reciclables o compostables y supervisar la correcta separación de residuos en los contenedores.**

- Para la entrega de alimentos.
- Se debe presentar junto con la propuesta de menú.
- Prohibido vender vasos de plástico de un solo uso.

Ejemplos de envases a utilizar:

- Envases compostables de fibra vegetal.



## Coyhaique

- Envases de papel y cartón reciclable, vasos y recipientes compostables. cubiertos y utensilios biodegradables.

### 7. Otras consideraciones.

Los Foodtruck deberán contar obligatoriamente con un generador eléctrico propio y disponer de un sistema de agua potable corriente, mediante un estanque de capacidad mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento según sea necesario y garantice el correcto lavado de manos y utensilios, conforme a lo indicado en el artículo 74 B del D.S. 977/96 del MINSAL.

Asimismo, los Food Trucks deberán disponer de un sistema adecuado para la recolección y manejo de aguas grises. Queda estrictamente prohibido descargar o verter estas aguas en el Parque Urbano o en cualquier área del recinto. El incumplimiento de esta disposición será sancionado con multa y podrá significar la inhabilitación del responsable para participar en próximas ediciones del evento.

**3° ESTABLÉCESE** que el referido instructivo tendrá por objeto regular y ordenar los procedimientos asociados a la postulación, evaluación, autorización y funcionamiento de los Food Trucks, conforme a la normativa vigente y a las atribuciones municipales.

**4° INSTRÚYASE** a las unidades municipales pertinentes dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente instructivo, en el ámbito de sus respectivas competencias.

**5° PUBLÍQUESE** el presente decreto y su instructivo en los medios institucionales que correspondan, para conocimiento de la comunidad.