

SOLICITUD N°

**USO DE ESPACIOS RECINTOS
UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE**

ANTECEDENTES DEL SOLICITANTE			
Nombre:		RUT	
Fecha:		Teléfono	
Lugar Solicitado:			
Ubicación (esquema o imagen)			

1. Indicaciones Generales:

- ✓ Las solicitudes deben enviarse con **30 días** de anticipación al evento.
- ✓ Los eventos masivos (más de 100 personas) deben enviar “Protocolo de Seguridad y Coordinación”, si requiere vigilancia policial en el perímetro del recinto debe coordinar con Carabineros de Chile.
- ✓ Las actividades organizadas por estudiantes regulares UACH, debe contar con autorización de su Dirección de Escuela o Decanatura y adjuntar al envío de este documento.
- ✓ Dirección de Infraestructura y Servicios coordinará reunión con las unidades involucradas si es necesario.

2. **Formulario:** Para llenar el formulario, conteste con palabras y/o números y/o marque con una X según corresponda:

NOMBRE Y BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			
UNIDAD O EMPRESA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD			
COORDINADOR DE LA ACTIVIDAD			
NOMBRE			RUT
CARGO			TELÉFONO
EMAIL			
UNIDAD O EMPRESA A LA QUE PERTENECE			
PÚBLICO ESPERADO			
Comunidad Interna	Comunidad externa	Ambas	
FECHA DE EVENTO:			HORARIO
LUGAR:			INICIO:
ASISTENCIA ESPERADA:			TÉRMINO:

REQUERIMIENTOS A UNIDAD DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA:		
¿Requiere reserva previa del espacio para montaje de escenarios, equipos, etc.?	SÍ	NO
¿Requiere desvío de tránsito para montaje?	SÍ	NO
¿Requiere instalación de cierres perimetrales?	SÍ	NO
¿Requiere reservar estacionamiento(s)?	SÍ	NO
¿Requiere apoyo de vigilancia?	SÍ	NO
Otros requerimientos para Unidad Seguridad y Vigilancia:		
REQUERIMIENTOS A UNIDAD DE ELECTRICIDAD:		
¿Requiere conexión a energía eléctrica?	SÍ	NO
Potencia solicitada:		
Otros requerimientos para la Unidad de Electricidad:		
REQUERIMIENTOS DE DEPARTAMENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS		
¿Requiere coordinación de ambulancia?	NO	SÍ
¿Se amplificará sonido en altos volúmenes?	NO	SÍ

Otros requerimientos a Departamento de Prevención de Riesgos:

--

**REQUERIMIENTOS UNIDAD DE CONTROL ESTABLECIMIENTOS ALIMENTACIÓN
(Instructivo en Anexo N°1)**

¿Contempla entrega y consumo de alimentos?	SÍ	NO
--	----	----

Proveedor de productos o servicios de alimentación:

Nombre:	RUT:
---------	------

Resolución Sanitaria N°	(adjuntar Documento)
-------------------------	-----------------------

El Proveedor de productos o servicios de alimentación ¿cuenta con certificados de manipulación de alimentos?	SÍ	NO
--	----	----

¿Se informó a proveedores sobre su responsabilidad en el manejo de residuos?	SÍ	NO
--	----	----

Otros requerimientos a Unidad de Control de Establecimientos Alimentación:

--

**DETALLE REQUERIMIENTOS A UNIDAD DE GESTIÓN AMBIENTAL:
(Instructivo en Anexo N°2)**

La solicitud de contenedores debe realizarse en el siguiente enlace: <https://uga.uach.cl>

Contenedores Residuos Generales:	NO	SÍ
----------------------------------	----	----

Contenedores Separativos Reciclaje:	NO	SÍ
-------------------------------------	----	----

Contenedores para Aceite Usado:	NO	SÍ
---------------------------------	----	----

Otros requerimientos para Unidad de Gestión Ambiental:

**OTROS REQUERIMIENTOS A LA DIRECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS,
ESPECIFÍQUELOS PARA QUE SE EVALÚE SU FACTIBILIDAD:**

Las solicitudes de espacio deben ser enviadas al correo: Infraestructurayservicios@uach.cl

ANEXOS

1. INSTRUCTIVO PARA LA VENTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS AL INTERIOR DE LOS CAMPUS UACH

Conocimientos básicos que se requieren para la manipulación y elaboración de alimentos, con el fin de trabajar en forma higiénica y así prevenir posibles contaminaciones que puedan afectar el producto:

- 1.1. Los que manipulen alimentos en actividad solicitada, deberán disponer de los siguientes utensilios al momento de manipular:
 - ✓ Cofia y/o gorro de género para cubrir el cabello.
 - ✓ Uso de guantes desechables.
 - ✓ Uso de mascarilla.
 - ✓ Uso de delantal o chaqueta de cocina.
 - ✓ Tenazas para tomar alimentos cuando sea necesario.
- 1.2. Deben disponer de una persona exclusiva para el recibo de dinero. Este no puede manipular alimentos ni tampoco transitar por las áreas en que se elaboren los alimentos, de lo contrario deberá igualmente utilizar utensilios necesarios para manipulación.
- 1.3. Para el transporte y almacenamiento de los alimentos en venta, se deben disponer en depósitos plásticos, el cual sea de fácil lavado y mantengan los alimentos en temperaturas adecuadas.
- 1.4. Disponer un área para los residuos que se generen en la venta de alimentos.
- 1.5. Los productos y alimentos que se destinen para la venta, deben provenir de lugares establecidos, por lo tanto, deben tener a mano las boletas ante una posible visita de Seremi de Salud.

Este instructivo tiene como finalidad, asegurar que la manipulación de los alimentos para la venta hacia la Comunidad Universitaria se realice de la mejor forma y con la higiene necesaria, para así evitar posibles contaminaciones del producto final que se entregue. Además, mantener los lineamientos que indica la Unidad a todos los locales de alimentación establecidos de la UACH.

2. INSTRUCTIVO DE LA UNIDAD DE GESTIÓN AMBIENTAL

Para el buen desarrollo de actividades en los campus se debe considerar:

- 2.1. Es responsabilidad de los organizadores generar las instancias para **reducir el uso de envases plásticos desechables** (motivar que cada uno lleve su vaso) y de acuerdo con ley vigente, está completamente prohibido el uso de envases de plumavit.
- 2.2. Todos los residuos que sean reciclables en la UACH deben quedar debidamente separados en sus respectivos contenedores. Para el evento, podemos dejar dotación adicional de contenedores de reciclaje y residuos, que serán retirados a su término.
- 2.3. Si la separación de reciclables no se realiza en el lugar, será responsabilidad de los organizadores hacer la debida separación de residuos la mañana hábil siguiente en la Unidad MIR.
- 2.4. Los organizadores deben garantizar el aseo del lugar y espacios aledaños, así como asegurarse que los residuos queden a resguardo de ser desparramados por perros durante el fin de semana. No podemos, como UACH, generar impactos negativos hacia los vecinos ni a nuestra propia comunidad.

Para más información contacto UGA al 2293328 o al +56985092833