



DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 333 /
NUEVA TOLTEN, 26/09/2016

VISTOS

- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".
- Decreto Alcaldicio Exento N° 1.463 de fecha 27 de noviembre de 2015, que aprueba presupuesto para la Municipalidad de Tolten para el año 2016.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 225 de fecha 01 de febrero de 2016, que aprueba Renovación de Convenio para la ejecución del Programa PDTI 2016, para atender a 7 Unidades Operativas, distribuidas en la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 226 de fecha 01 de febrero de 2016, que aprueba Renovación de Convenio para la ejecución del Programa PDTI 2016, para atender a 4 Unidades Operativas, distribuidas en la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Ley N° 19.886 Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y prestación de Servicios. Artículo N°10, N°8, de su Reglamento.

CONSIDERANDO

- La necesidad de contratar los servicios de capacitación en "Producción Culinaria de Jamón Serrano, Longanizas y Carnes Ahumadas" como parte de las acciones Formativas con usuarios de la U.O. Pocoyán, la que será dictada a estos usuarios de la Unidad Operativa, actividad contemplada en el Plan Anual del Programa.
- Que el monto total de la adquisición es inferior a 10 UTM.

DECRETO

- 1.- **AUTORICÉSE** la emisión de orden de compra ID 3836-1025-SF16 al proveedor **KATHERINE RODRIGUEZ LEYTON RUT** N° [REDACTED] por Trato o Contratación directa según Artículo N°10, punto 8, del Reglamento de Compras Públicas. - "Si las contrataciones son iguales o inferiores a 10 Unidades Tributarias Mensuales".
- 2.- **CANCELESE** e **Impútese** al ítem correspondiente, Boleta de Honorarios por un valor de \$316.027.- Impuesto Incluido, Previa recepción y entrega conforme de bienes y servicios.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



ALEJANDRO VILLARROEL GATICA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



MARLIS BRAVO BELTRAN
ALCALDE (S)

MBB/LVG/aal.

DISTRIBUCIÓN: //

- Unidad de Control Municipal.
- Dirección de Administración y Finanzas.
- Encargado de Transparencia. ✓
- Encargado de Adquisiciones.
- Oficina de Partes, Archivo e Informaciones. /

RESUMEN EJECUTIVO Y COTIZACIÓN

SRES:

I.MUNICIPALIDAD TOLTÉN

PROGRAMA PDTI

PRESTACIÓN DE SERVICIOS COMO MONITORA EN CAPACITACION DE CURSOS EN LA
"PRODUCCIÓN CULINARIA DE JAMÓN SERRANO, LONGANIZAS Y CARNES AHUMADAS"

*Cantidad de horas: 20 horas aprox.

*Número de participantes: 25 a 30 pax.

*Valor curso: \$316.027.- (Trescientos dieciséis mil veintisiete pesos) honorarios.

Objetivos fundamentales del curso

*Elaborar paso a paso el proceso de jamón serrano, longanizas y carnes ahumadas.

*Envasar, etiquetar y almacenar.

*Iniciar un emprendimiento microempresarial en el rubro.

Contenidos fundamentales del curso

*Higiene y manipulación de alimentos.

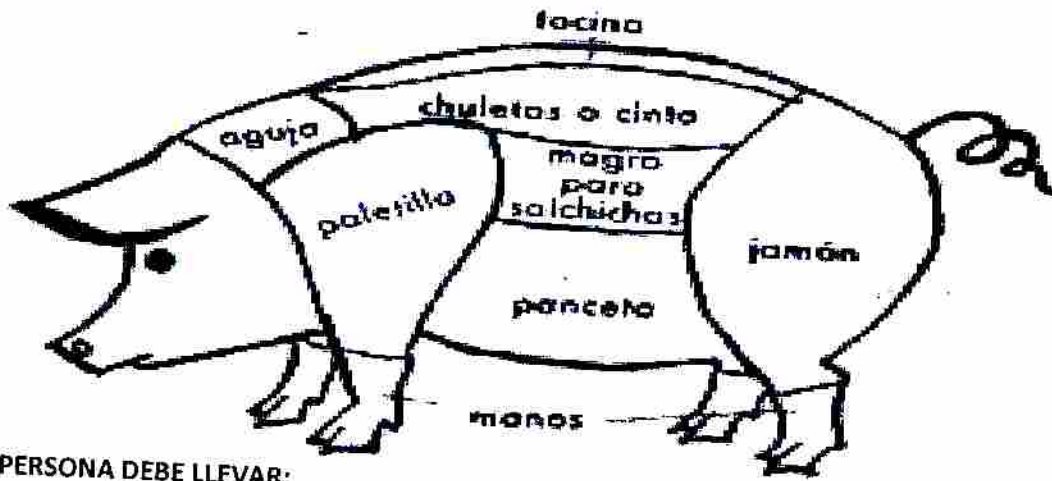
*Técnica y clase práctica de elaboración jamón serrano, longanizas y carnes ahumadas.

Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

Rut: [REDACTED]

PATE DE CERDO	
PULPA CERDO	1 KG
TOCINO	300 GRS
HIGADO O PANA CERDO	300 GRS
MANTEQUILLA 500 GRS – CREMA 400 CC	

CERDO



CADA PERSONA DEBE LLEVAR:

- DELANTAL
- PAÑO COCINA GRANDES
- TABLA
- BOWL O RECIPIENTES GRANDES
- CUCHILLO PUNTILLA

CAJA GUANTES 2
CAJA MASCARILLAS 2
CAJA COFIAS 1

cocinilla
gas
1 fondo grande

Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

Rut: XXXXXXXXXX



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Empresa de Capacitación Carolina del Carmen Rueda Rivas, S. de R. L.
CALLE 100 N. 100-100
CALLE 100 N. 100-100

CAPACIDAD-MODALIDAD	Curso Cerrado, para una capacidad máxima de 30 personas.
TIEMPO	HORAS POR DEFINIR Fecha programada en común acuerdo por las partes.
LUGAR	Sede Comunitaria.
RELATOR	Profesor: Felipe Fierro Castaings Profesor de educación Técnico Profesional CHEF
OBJETIVOS:	<ul style="list-style-type: none">• Lograr instalar competencias técnicas de cocina para la elaboración, preparación y servicio de longanizas y carnes ahumadas.• Destacar las visiones de mercado y el gran potencial que posee la elaboración de productos provenientes del porcino.
DESCRIPCION:	Los dos grandes propósitos de este curso son: <ul style="list-style-type: none">• Contribuir al desarrollo económico local y dar visión comercial a las participantes en base a un manejo de productos artesanales.• Contribuir a desarrollar habilidades para el manejo y el servicio de productos artesanales en el sector de la gastronomía.
JUSTIFICACIÓN	Dada la amplia necesidad de perfeccionar cada vez más las posibilidades de la innovadora cocina tradicional, hemos considerado que es necesario replantear ciertos ámbitos de visión culinaria, considerando los productos artesanales como longanizas y carnes ahumadas con sus potenciales gastronómicos y de alta demanda entre los consumidores.
METODOLOGIA:	Clases presenciales, expositivas y participativas. con apoyo oral, escrito y medios audiovisuales, se realizarán talleres de discusión, guías de trabajo que permitan ir profundizando los contenidos, entrega de apuntes de lectura complementaria. Talleres prácticos.

DESTINATARIOS	Mujeres interesadas en ampliar sus conocimientos Cocina Tradicional, para llevarlos a un plano de servicio de calidad y un servicio más óptimo como prestadoras de servicio.
MODALIDAD DE SERVICIO	Definir las condiciones del servicio. SEDE, INSUMOS, IMPLEMENTOS
CERTIFICACIÓN	Última hora de la de la última sesión de clases, o definido por las partes.
CONTACTO	Correo electrónico: decapchile@gmail.com Teléfono: 452787881 Dirección : Las Heras 719 Temuco

Valor Curso: \$440.000.-

COTIZACION CAPACITACION CURSO CHARCUTERIA COMUNA TOLTEN

NOMBRE: CAROLINA MIERES MACHUCA

RUT: [REDACTED]

COMUNA: TEMUCO

COTIZACION CAPACITACION DESTINATARIO

Nombre: Municipalidad de Toltén

RUT: 69.190.900-K

Dirección: Ohiggins # 410, Toltén

Monitora: CAROLINA MIERES MACHUCA

Rut: [REDACTED]

- Curso Teórico Práctico de Charcuteria,
- Duración: 2 días (Teórico y Práctico)
- Incluye los insumos necesarios

TOTAL= \$217.636 +\$210.000 = \$427.636.- IMPUESTO INCLUIDO

Temuco, Agosto 2016