

**DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 406/
NUEVA TOLTEN, 10/11/2016**

VISTOS

- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".
- 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 realizar curso de Capacitación en Elaboración de Mermeladas y Conservas, Encurtidos dictado a usuarios del Programa PDTI U.O. Puralaco, actividad contemplada en el Plan Anual de la Unidad Operativa.
- Que el monto total de la adquisición es inferior a 10 UTM.

DECRETO

1.- **AUTORICESE** la emisión de orden de compra ID 3836-1176-SE16 al proveedor **EMPRESA DE CAPACITACION CAROLINA DEL CARMEN RUTH RIVAS E.I.R.L. RUT N°76.351.786-1**, 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 Imputese al ítem correspondiente, factura Exenta de Iva por un valor de \$450.000.-, Previa recepción y entrega conforme de bienes y servicios.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



RIGOBERTO NEGRON SANTANDER
SECRETARIO MUNICIPAL



GUILLERMO MARTINEZ SOTO
ALCALDE

GMS/RNS/aal.

DISTRIBUCIÓN: //

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



CURSO : "CAPACITACIÓN EN ELABORACIÓN DE MERMELADAS Y CONSERVAS, ENCURTIDOS

DIRIGIDO A	Programa Municipalidad de Tolten.
FECHA	COMUN ACUERDO
TIEMPO	15 HRS CRONOLOGICAS. 3 SECCIONES.
LUGAR	Por definir
RELATOR	FELIPE FIERRO CASTAING TECNICO DE NIVEL SUPERIOR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none">- Determinar la importancia de la Higiene y Manipulación de Alimentos, antes de cada proceso de manejo en materias primas.- Dar a conocer las diferentes técnicas de conservación de alimentos post-cosecha.- Dar uso a los insumos que no son utilizados en su totalidad y asignarles el valor agregado como producto ya elaborado.- Desarrollar competencias y conocer técnicas de envasado, mermeladas, conservas, licorería.
DESCRIPCION:	El curso contempla Módulos de contenido teórico práctico, para desarrollar la necesidad de conservar y dar comercialización a los productos de la zona, que hasta el momento no se han aprovechado totalmente.
METODOLOGIA:	Clases presenciales que serán dirigidas por el relator considerando aptitudes blandas en el manejo de frutas y verduras post cosecha y previa elaboración de las preparaciones que se contemplan en las horas de duración del curso.

CONTENIDOS:

Detalles de las actividades:

- 1- Presentación de participantes y relator.
 - 2- Charla
 - 3- conceptos básicos de manipulación higiénica de los alimentos,
 - 4- Charla práctica para identificar los procesos de conservación de los alimentos, proceso de esterilización por calor en botellas, tapas y frascos.
 - 5- Elaboración de conservas para preservación de alimentos, sobre tipos de mermeladas y defectos de esta y de congelados.
 - a) Se entregaran conocimientos teóricos a cerca de la importancia de la calidad de los insumos.
 - b) Implementos a utilizar, calidad y uso correcto.
 - c) Cantidad de materia prima, usos y precauciones al utilizar.
 - 1- Limpieza e higienes de los productos
 - 2- Selección correcta de frutas o verduras a utilizar
 - 3- Tiempo y temperatura de preparación.
 - 4- Conservación y cuidado de los productos.
- 6 Elaboración de licores artesanales.
- a) Técnicas de preparación.
 - b) Dosificación.

El curso contempla que el expositor entregará:

1. Asesoría Teórica y Charla Técnica Practico
2. Insumos, materiales .
3. Entrega de manual de conservas y mermeladas
4. Colaciones
5. Orden y limpieza de las dependencias

PRESUPUESTO	INSUMOS	Cantidad
		Delantal
	Manual de apoyo	1 x pers
	Diploma de Participación	1 x pers
	Envases frascos de 250 ml	2 x pers
	Envase frascos de 500 ml	1x pers
	Gorros de protección (unidad)	1 x pers
	Mascarilla desechable	1 xpers
	Vinagre (lts)	2 Litros
	Azúcar (kg)	5kilos
	Aceite (lts)	2 litros
	Sal (kg)	1kilos
	Licores surtido	variado
	Frutas de temporada	surtido
	Verduras de la temporada	surtido
	Coffe break	
	HORAS RELATOR	
	TRASLADOS	
	TOTAL factura exenta de iva	450.000
DATOS A FACTURAR	Razón Social : E.C. CAROLINA DE CARMEN RUTH RIVAS. CONSULTORA DECAPCHILE E.I.R.L Giro: Capacitación y asesorías Rut : 76.351.786-1 Dirección : Las Heras 719 Correo: decapchile@gmail.com Fono: 45 2- 787881 -9 83709221 Número de Cuenta Bancaria: 62971570780 chequera electronica	

NOME
PROFESSOR
CATEDRA

MATEMÁTICA CAPACETA ÚTIL

1.º ANO
2.º ANO
3.º ANO

SEDE
CITY
C/VA
FECHA

1.º ANO
2.º ANO
3.º ANO

PROFESSOR

MATEMÁTICA CAPACETA ÚTIL

1.º ANO

SÉCULO (SUSCENSO
CINQUENTENARIO)

EXERCÍCIOS

1.º ANO

CENCAP - *[Faint text]*

COTIZACION

[Faint text]

SP-ES:

COMUNICACION

REVISAR

CANTIDAD:

DETALLE:

-COTIZACION

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]



[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]

[Faint text]