



**DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 430 /**  
**NUEVA TOLTÉN, 29/11/2016**

**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 Toltén 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 Toltén, suscrito entre la Municipalidad de Toltén 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 Toltén, suscrito entre la Municipalidad de Toltén 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 con pertinencia cultural" como parte de las acciones Formativas con usuarios de la U.O. Mozo Marileo-Antonio Cayuman-Juan de la Cruz Pinchumilla 2, la que será dictada a un grupo de usuarios de la Comunidad Juan de la Cruz Pinchumilla 2 pertenecientes a 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 3836-1269-SE16 al proveedor **KATHERINE RODRIGUEZ LEYTON RUT** [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 \$420.000.- Impuesto Incluido, 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.

## RESUMEN EJECUTIVO



Prestación de servicios como monitora en capacitación de cursos en la

**"Producción culinaria con pertinencia cultural"**

\*Cantidad de sesiones: 2-3,

\*Número de participantes: 20 a 30pax.

### Objetivos fundamentales del curso

\*Elaborar platos principales, comidas típicas, étnica de manera higiénica y segura (manipulación de alimentos).

\*Envasar, etiquetar y almacenar.

\*Iniciar un emprendimiento microempresarial, en el rubro.

### Contenidos fundamentales del curso

\*Higiene y manipulación de alimentos.

\*Técnicas de elaboración a base de productos típicos.

\*Clase práctica de elaboración de filetear pescados.

BOLETAS DE HONORARIOS EXENTA DE IVA

**VALOR TOTAL DEL CURSO \$420.000.-**



Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

Rut. [REDACTED]


76.196.519-0

**PROPUESTA TECNICA**

Nombre del curso:	PRODUCCION CULINARIA CON PERTINENCIA CULTURAL				
Relatoria para:	PRODUCTORES AGRICOLAS, VINCULADOS AL RUBRO TURISMO				
Formación académica del relator:	CHEF DE COCINA INTERNACIONAL				
Experiencia del relator:	5 - 6 años ejerciendo. Con trabajo comprobable en familias mapuches y agricultores.				
Cantidad de participantes:	20 A 30 usuarios.				
Días destinados:	28 -29 de Noviembre del 2016.				
Módulos del Curso Duración	Módulos				Duración (Horas)
	Módulo 1: ELABORACION				3
	-ETIQUETAR				3
				-ALMACENAR	3
% horas teóricas	6	% horas prácticas	6	Nº total horas	12

<p>Contenidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y manipulación de Alimentos</li> <li>• Técnicas de elaboración a base de productos típicos.</li> <li>• Clase Práctica de elaboración de filetear pescados.</li> </ul>
<p>Recursos a utilizar en clase practica</p>	<p>Se entregara material informativo con todas las temáticas abordados. Además, Movilización del relator desde Temuco hasta Tolten .</p>
<p>Metodología para el aprendizaje</p>	<p>La metodología será adecuada, suficiente y pertinente para posibilitar el desarrollo de todas las competencias buscadas. Lo anterior implica definir estrategias y técnicas didácticas para cada módulo formativo, que permitan integrar a través de la acción, los conocimientos, habilidades y actitudes que conforman la competencia. Curso Teórico -Practico</p>

**\$ 440.000**

  
**MARIO NEIRA**  
**GERENTE GENERAL**





## **CURSO DE PRODUCCION CON PERTINENCIA CULTURAL**

**EMPRESA CAPACITACIÓN CAROLINA RUTH RIVAS**

**RUT: 76.351.786-1**

<b>CAPACIDAD-MODALIDAD</b>	Modalidad cerrado 20 -30 usuarios ,de la Municipalidad de Tolten
<b>TIEMPO</b>	10 horas. Desglosado en : 5 horas teóricas 5 horas practicas
<b>LUGAR</b>	Comuna de Tolten
<b>RELATOR</b>	Chef Cocina Internacional
<b>OBJETIVO GENERAL:</b>	Elaborar platos principales, comidas típicas
<b>OBJETIVOS ESPECIFICOS</b>	1.- Higiene y manipulación de alimentos 2.- Técnicas de elaboración a base de productos típicos
<b>DESCRIPCION:</b>	El presente programa de capacitación pretende entregar las herramientas necesarias a un grupo de agricultores interesados en mejorar las condiciones para mejorar la producción culinaria.

<b>CONTENIDOS</b>	<p style="text-align: center;"><u><b>TEÓRICO</b></u></p> <p>-Higiene y manipulación de Alimentos</p> <p>-Técnicas de elaboración a base de productos típicos</p> <p>-Clase Práctica de elaboración de filetear pescados</p> <p><u><b>TRABAJOS PRÁCTICOS</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Practica de elaboración pescados</li> </ul>														
<b>METODOLOGIA:</b>	<p>La capacitación se realizará Teórico-Practico</p>														
<b>PRESUPUESTO</b>  <b>Exento de IVA</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><b>MATERIALES</b></th> <th style="text-align: left;"><b>CANT</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coffe breack</td> <td>1 x día</td> </tr> <tr> <td>Apuntes</td> <td>1 por usuario</td> </tr> <tr> <td>Materiales e insumos para el gallinero móvil</td> <td>1 gallinero móvil 1m x 2m</td> </tr> <tr> <td>Capacitación</td> <td>Teórica y práctica.</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL (factura exenta de IVA)</b></td> <td><b>\$ 450.000</b></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>MATERIALES</b>	<b>CANT</b>	Coffe breack	1 x día	Apuntes	1 por usuario	Materiales e insumos para el gallinero móvil	1 gallinero móvil 1m x 2m	Capacitación	Teórica y práctica.	<b>TOTAL (factura exenta de IVA)</b>	<b>\$ 450.000</b>		
<b>MATERIALES</b>	<b>CANT</b>														
Coffe breack	1 x día														
Apuntes	1 por usuario														
Materiales e insumos para el gallinero móvil	1 gallinero móvil 1m x 2m														
Capacitación	Teórica y práctica.														
<b>TOTAL (factura exenta de IVA)</b>	<b>\$ 450.000</b>														

**CAROLINA RUTH RIVAS**  
**GERENTE GENERAL**