



COPIA

ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 295/  
NUEVA TOLTEN, 15/11/2017.-

**VISTOS:**

- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".
- Decreto Alcaldicio Exento N° 1.966 de fecha 14 de diciembre de 2016, que aprueba presupuesto para la Municipalidad de Tolten para el año 2017.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 191 de fecha 28 de Marzo de 2008 que aprueba Manual de Adquisiciones del Municipio de Tolten.
- Ley N° 19.886 Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y prestación de Servicios.

**CONSIDERANDO:**

- La necesidad de capacitar a 10 usuarios de la Unidad Operativa N° 8 de PDTI, "Juan Loncon 1" en Elaboración de Mermeladas y Conservas, Encurtidos.
- Que el monto total de la adquisición es inferior a 10 UTM.
- Cotizaciones Adjuntas.

**DECRETO:**

1.- **AUTORIZASE** la emisión de orden de compra a través del sistema [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl) bajo la ID: **3836-1021-SE17** al proveedor: **EMPRESA DE CAPACITACION CAROLINA DEL CARMEN RÜT RIVAS E.I.R.L.**, RUT: **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 Impútese al ítem correspondiente, factura exenta de IVA por un valor de **\$322.800.-** (Trescientos veintidós mil ochocientos pesos), previa recepción y entrega conforme de bienes y/o servicios.

**ANÓTESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE**

  
  
**RIGOBERTO NEGRON SANTANDER**  
**SECRETARIO MUNICIPAL**

  
  
**GUILLERMO MARTINEZ SOTO**  
**ALCALDE**

GMS/RNS/pgg.

**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**

<b>DIRIGIDO A</b>	Programa Municipalidad de Tolten.
<b>FECHA</b>	COMUN ACUERDO
<b>TIEMPO</b>	10 HRS CRONOLOGICAS. 2 SECCIONES.
<b>LUGAR</b>	Por definir
<b>RELATOR</b>	FELIPE FIERRO CASTAING TECNICO DE NIVEL SUPERIOR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL.
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinar la importancia de la Higiene y Manipulación de Alimentos, antes de cada proceso de manejo en materias primas.</li><li>- Dar a conocer las diferentes técnicas de conservación de alimentos post-cosecha.</li><li>- Dar uso a los insumos que no son utilizados en su totalidad y asignarles el valor agregado como producto ya elaborado.</li><li>- Desarrollar competencias y conocer técnicas de envasado, mermeladas, conservas, licorería.</li></ul>
<b>DESCRIPCION:</b>	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.
<b>METODOLOGIA:</b>	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		1 x pers
	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		
	<b>TOTAL factura exenta de iva</b>		<b>322.800</b>
CONTACTO			
	<b>EMPRESA DE CAPACITACION CAROLINA DEL CARMEN RUTH RIVAS E.I.R.L</b> RUT: 76.351.786-1 Giro: ACTIVIDADES DE ASESORAMIENTO EMPRESARIAL Y EN MATERIA DE GESTION Correo: decapchile@gmail.com , caroriith@gmail.com Fono: -9 83709221		

  
\_\_\_\_\_  
CAROLINA RUTH RIVAS  
REPRESENTANTE LEGAL

## **COTIZACION**

Servicios Profesionales Y Comercial Tremumun Ltda

Rut 76.196.519-0

Dirección El Yuyo 06461, Vista Volcan Temuco

Sr. Municipalidad de Toltén

Presente

De mi consideración

Envío a usted cotización de distintos tipos de secadores solares o de combustión para deshidratar frutas, verduras, hierbas aromáticas y hongos silvestres.

## **CAPACITACIÓN EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

### *I Programa de elaboración de conservas y mermeladas*

- Introducción a los alimentos en conservas
- higiene y manipulación de alimentos
- Bacterias peligrosas en la elaboración de alimentos
- enfermedades transmitida por alimentos mal manipulados
- Alimentos ácidos y alimentos no ácido en la elaboración de conservas
- Manejo de Poscosecha de fruta
- Almacenamiento y limpieza de frutas
- Tratamiento térmico relación tiempo y temperatura
- Dosificación de azúcar en la elaboración de mermeladas y conservas
- utilización de sucralosa
- Importancia en la dieta alimentaria el bajo contenido de azúcar
- dosificación de sucralosa en mermeladas y conservas
- Análisis de diagramas de flujo para fruta en conservas
- Análisis de flujo para elaboración de mermeladas
- Análisis de flujo para la elaboración de frutas al jugo

Trabajo practico 1. Elaboración de mermeladas de fruta

Trabajo practico 2. Elaboración de conservas de fruta

Trabajo practico 3. Elaboración de mermelada con dos frutas (mix)

Trabajo practico 4. Elaboración de mermeladas de fruta con sucralosa o Diet

Trabajo practico 5. Elaboración de conservas de fruta con sucralosa Diet

Trabajo practico 6. Elaboración de conservas de verduras

Trabajo practico 7. Elaboración de productos gourmet (pasta de ajo ahumado, pasta de pimentón)

Total: 2 clases

VALOR: \$400.000

Si la contraparte hace aportes de materiales estos se rebajaran de acuerdo a cotización de respaldo

Esperando una buena acogida y pronta respuesta se despide atte.

**Razón Social**

SERVICIOS PROFESIONALES Y COMERCIAL,  
TREMUMUN LIMITADA

**Sucursal**

tremumun ltda

**Rut**

76.196.519-0

**Dirección**

el yuyo 06461

**Contacto**

Neira, Mario

**Fono**

61403651

**Fax**

**Mail**

mneiralara@gmail.com

## RESUMEN EJECUTIVO

**Prestación de servicios como monitora en capacitación de cursos en la**

**"Producción de mermeladas, conservas, pickles artesanales, dulces, mistelas y desecados"**

\*Cantidad de horas: 20 horas apróx.

\*Número de participantes: 10 pax.

### **Objetivos fundamentales del curso**

\*Elaborar **mermeladas, conservas, pickles o encurtidos** artesanales de manera higiénica y segura (manipulación de alimentos).

\*Envasar, etiquetar y almacenar, mermeladas, conservas y pickles.

\*Iniciar un emprendimiento microempresarial, en el rubro.

### **Contenidos fundamentales del curso**

\*Higiene y manipulación de alimentos.

\*Técnicas de elaboración de conservas en almíbar simple.

\*Técnicas de elaboración de mermeladas y pickles.

\*Clase práctica de elaboración de **salsa de tomates, mistelas y dulces.**

**PRESUPUESTO: \$ 350.000**



**Monitora: Katherine Rodríguez Leyton**

**RUT: 16.533.149-4**

**Técnico Cocina internacional y tradicional chilena**



## MATERIALES REQUERIDOS PARA CURSO DE MERMELADAS Y CONSERVAS

20 UNIDADES DE LITRO	FRASCOS CON TAPA
50 unidades 500CC	FRASCOS CON TAPA

### INSUMOS Y MATERIALES

1 BIDON 5 litros	VINAGRE BLANCO
4 BOTELLAS	AGUA ARDIENTE
5 BOLSAS 5 KG	AZUCAR IANSA
3 KG	DURAZNOS U OTRA FRUTA
6 KG	TOMATES
4 -5 UNIDADES	PIÑAS U OTRA FRUTA
2 KG	LIMONES
5 unid	PEPINOS VERDURA
2 kg	AJIES CRISTAL O VERDES
20 unid	ZANAHORIAS
2 UNID	COLIFLOR
2 UNID	BROCOLI
2 CAJA	COFIAS
1 CAJA	MASCARILLAS
2 CAJA	GUANTES QUIRURJICOS

4KG	BERRIES (FRAMBUESAS, MORAS, ETC)
5KG	NARANJAS, CLEMENTINAS O MANDARINAS
2KG	PERAS
2 KG	UVAS
6 KG	FRUTA OPCIONAL DE ESTACION



NUECES MARIPOSAS Y PASAS RUBIAS	200 GRS CADA UNA
PIMIENTO MORRON ROJO O VERDE	6 UNIDADES
ACEITE MARAVILLA	2 LITROS

LECHE NATURAL ENTERA LIQUIDA	5 LITROS
------------------------------	----------

SAL GRUESA	1 KG
------------	------

**CADA PERSONA DEBE LLEVAR...**

DELANTAL

PAÑO COCINA

TABLA CORTAR

BUWL O RECIPIENTE

CUCHILLO PUNTILLA

PRESUPUESTO APROXIMADO: \$ 155.000 (INSUMOS)- INCLUYE GAS  
\$190.000 (HONORARIOS).

**Monitora: Katherine Rodríguez Leyton**  
**Técnico Cocina internacional y tradicional chilena**