



ILUSTRE MUNICIPALIDAD
TOLTÉN

DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 418 /
NUEVA TOLTÉN, 21/11/2016

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 Mozo Marileo 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.- **AUTORICESE** la emisión de orden de compra ID 3836-1225-SE16 al proveedor **KATHERINE RODRIGUEZ LEYTON RUT** N° ~~533.149~~ 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 \$420.000.- Impuesto Incluido, Previa recepción y entrega conforme de bienes y servicios.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



RIGOBERTO NEGRON SANTANDER
SECRETARIO MUNICIPAL

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. /



GUILLERMO MARTINEZ SOTO
ALCALDE

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.

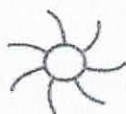
BOLETAS DE HONORARIOS EXENTA DE IVA

VALOR TOTAL DEL CURSO \$420.000.-

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Katherine Rodríguez Leyton', written vertically.

Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

Rut. 16533149-4



CONSULTORA
TREMUMUN LTD.A


76.196.519-0

PROPUESTA TECNICA

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|-------------------|---|----------------|----|------------------|
| Nombre del curso: | PRODUCCION CULINARIA CON PERTINENCIA CULTURAL | | | | | |
| Relatoría 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"> • Higiene y manipulación de Alimentos • Técnicas de elaboración a base de productos típicos. • Clase Práctica de elaboración de filetear pescados. |
| <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

| | |
|------------------------------|--|
| CAPACIDAD-MODALIDAD | Modalidad cerrado 20 -30 usuarios ,de la Municipalidad de Tolten |
| TIEMPO | 10 horas. Desglosado en : 5 horas teóricas 5 horas practicas |
| LUGAR | Comuna de Tolten |
| RELATOR | Chef Cocina Internacional |
| OBJETIVO GENERAL: | Elaborar platos principales, comidas típicas |
| OBJETIVOS ESPECIFICOS | 1.- Higiene y manipulación de alimentos 2.- Técnicas de elaboración a base de productos típicos |
| DESCRIPCION: | 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. |

| CONTENIDOS | <p style="text-align: center;"><u>TEÓRICO</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>TRABAJOS PRÁCTICOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Practica de elaboración pescados | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------|-------------|--------------|---------|---------|---------------|--|------------------------------|--------------|---------------------|--------------------------------------|-------------------|--|--|
| METODOLOGIA: | <p>La capacitación se realizará Teórico-Practico</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESUPUESTO Exento de IVA | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">MATERIALES</th> <th style="text-align: left;">CANT</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>TOTAL (factura exenta de IVA)</td> <td>\$ 450.000</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | MATERIALES | CANT | 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. | TOTAL (factura exenta de IVA) | \$ 450.000 | | |
| MATERIALES | CANT | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL (factura exenta de IVA) | \$ 450.000 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

CAROLINA RUTH RIVAS
GERENTE GENERAL