



DECRETO N° **201**
TEMUCO, **21 ENE. 2015**
VISTOS:

1. El Decreto Alcaldicio N° 4.782 de fecha 18 de diciembre del 2013, que aprueba y desagregan el presupuesto municipal para el año 2014.

2. El Decreto Alcaldicio N° 3.069 de fecha 05 de Agosto de 2014, que aprueba convenio entre la Municipalidad de Temuco y el Instituto Nacional agropecuario INDAP – para la temporada 2014 – 2015.

3. Las facultades que me confiere la Ley N°18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades.

CONSIDERANDO:

1.- La necesidad de ejecutar la línea de capacitación teórica y práctica de "Mermeladas y conservas" a realizar en la Sede de la Comunidad Ignacio Lefil.

2.-Que, se realizó una encuesta de diagnostico evaluando a los usuarios del rubro de mermeladas y conservas, a través de esto se realiza una posterior inscripción para capacitarse en el área.

3.- Que, se realizó una inscripción general para todos los usuarios del Programa PDTI Boyeco Central, que trabajen en rubro de mermeladas y conservas que destinen sus producciones principalmente a la comercialización y al autoconsumo de ellos. Cabe señalar que los usuarios no cuentan con los recursos suficientes para adquirir nuevos conocimientos y herramientas para realizar este tipo de capacitación, si no, a través del municipio.

4.- Que, los usuarios a realizar el curso de capacitación fueron seleccionados por los profesionales de la unidad Técnica – Programa PDTI Boyeco Central.

6.- Que, para realizar el curso de capacitación el Programa no exige bases, solo inscripción y posterior evaluación técnica de los profesionales a cargo.

DECRETO:

1. Apruébese la siguiente actividad con usuarios del Programa PDTI Boyeco Central, actividad que se realizará de la siguiente forma:

Nombre de la Actividad	Curso de capacitación de Mermeladas Conservas.
A quienes va dirigido	Usuarios del Programa PDTI Boyeco Central
Objetivo General de la Actividad	Desarrollar técnicas de producción y conservación de alimentos Post Cosecha.
Objetivo Especifico de la Actividad	Capacitar a 20 usuarios del programa PDTI Boyeco Central en: <ul style="list-style-type: none">- Conocer y aplicar los conocimientos básicos de higiene en manipulación de alimentos.- Conservar alimentos procesados en mermeladas y conservas.- Determinar los diferentes niveles de calidad de las frutas y verduras para ser utilizadas en mermeladas y conservas.- Adquirir la capacidad de elaborar diferentes tipos de

839236

	mermeladas y conservas. - Adquirir conocimientos para esterilizar frascos, botellas y tapas utilizadas para envasar los productos.
Cobertura estimada	20 usuarios del Programa PDTI Boyeco Central
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo el día 11 de Marzo de 2015.
Gasto programado	\$600.000.- (seiscientos mil pesos) · Honorarios \$130.000.- · Alimentación \$60.000.- (Desayuno y Almuerzo) · Movilización \$46.000.- (traslado de agricultores al lugar de capacitación). · Materiales e Insumos \$364.000.- (Frascos, frutas, verduras, ingredientes)
Evidencia de la actividad	Registro fotográfico – listado de asistencia – certificado de conformidad de capacitación.

de la siguiente forma:

2. Impútese los gastos originados por el presente decreto,

➤ \$600.000.- Cuenta Extrapresupuestaria 214.05.10.002.003 PDTI Boyeco Central.

3. Designese como ejecutor responsable del presente proyecto a la Dirección de Desarrollo Rural, a través de su Director.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVASE



JUAN ARANEDA NAVARRO
SECRETARIO MUNICIPAL

DSV/rmh.

Distribución :

- Dirección de Asesoría Jurídica.
- Dirección Control
- Alcaldía.
- Secretaria Municipal
- Oficina de Partes
- Dirección Rural



PABLO VERA BRAM
ALCALDE (S)

