



538

DECRETO N°

TEMUCO, 23 FEB 2015

VISTOS:

1. El Decreto Alcaldicio N° 65 de fecha 07 de Enero de 2015, que aprueba y desagregan el presupuesto municipal para el año 2015.

2. El Decreto Alcaldicio N° 5.067 de fecha 31 de Diciembre de 2014, que aprueba Programa de Desarrollo Rural – PRODER para el año 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 en Mermeladas Conservas y encurtidos a ser realizada en el sector de Mañío Chico.

2.-Que, se realizó una encuesta de diagnóstico evaluando a los usuarios del rubro de Conservación de Alimentos, a través de esto se realiza una inscripción para capacitarse en Mermeladas Conservas y encurtidos, permitiendo potenciar el desarrollo y sustento de las familias campesinas.

3.- Que, se realizó una inscripción general para todos los usuarios del Programa PRODER que trabajen en el rubro de Conservación de Alimentos y que destinan sus productos al autoconsumo y comercialización. Cabe señalar que los usuarios no poseen los recursos necesarios para realizar un estudio de perfeccionamiento en Mermeladas Conservas y encurtidos donde ellos tengan que financiarla, si no, a través de una capacitación de parte del municipio.

4.- Que, los usuarios a realizar el curso de capacitación en Mermeladas Conservas y encurtidos fueron seleccionados por los profesionales de la unidad Técnica – PRODER.

5.- Que, para realizar el curso de capacitación el Programa no exige bases, sólo inscripción y posteriormente una evaluación técnica de los profesionales.

**DECRETO:**

1. Ejecutese la siguiente actividad del Programa PRODER, actividad que se realizará de la siguiente forma:

Nombre de la Actividad	Curso de Capacitación en Mermeladas, Conservas y Encurtidos.
A quienes va dirigido	Usuarios del Programa PRODER
Objetivo General de la Actividad	Desarrollar técnicas de conservación de alimentos en post cosecha, a través de la entrega de conocimientos teóricos y prácticos, con la finalidad de mejorar la alimentación de las familias y aumentar los ingresos a través de la venta de excedentes.
Objetivo Especifico de la Actividad	Capacitar a 21 usuarios del Programa PRODER en: <ul style="list-style-type: none"><li>- Conocer y aplicar los procedimientos básicos de higiene en la manipulación de los alimentos.</li><li>- Conservar alimentos a través de la elaboración de mermeladas, conservas y encurtidos.</li><li>- Aplicar técnicas de esterilización de frascos, botellas y tapas que se utilizan para envasar mermeladas, conservas y Encurtidos.</li></ul>

850310

Cobertura estimada	21 usuarios del Programa PRODER.
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo el día 21 de Abril del 2015.
Gasto programado	\$750.000.- (Setecientos cincuenta mil pesos) <ul style="list-style-type: none"> <li>· Honorarios: \$203.000.-</li> <li>· Insumos \$300.400.- (Fascos, Frutas, verduras, sal, azúcar, etc.).</li> <li>· Alimentación \$150.000.- (desayuno – Almuerzo).</li> <li>· Certificados de curso: \$33.600.-</li> <li>· Manual anillado: \$63.000.-</li> </ul>
Evidencia de la actividad	Registro fotográfico – listado de asistencia – informe técnico – acta de entrega.

de la siguiente forma:

2. Impútese los gastos originados por el presente decreto,

➤ \$750.000.- Centro de Costo 14.16.01 ítem 22.11.002, cursos de capacitación.

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



JCE/rmh.

**Distribución :**

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



MIGUEL BECKER ALVEAR  
ALCALDE

