

1. El Decreto Alcaldicio N° 394, 395 y 396 de fecha 12 de Febrero de 2016, que aprueba el convenio entre la Municipalidad de Temuco y el Instituto de Desarrollo Agropecuario INDAP – para la temporada 2016.

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

3. La Ley N° 19.886 de Bases Sobre Contratos Administrativos de Suministros y prestaciones de Servicios.

CONSIDERANDO:

1.- La necesidad de ejecutar la línea de capacitación teórico y práctico de "Gastronomía Mapuche" a ser realizada por las unidades operativas PDTI La Serena Boyeco Sur, Mañío y Monteverde.

2.- Que, se realizó una inscripción general para los usuarios de las distintas unidades operativas que deseen rescatar la pérdida de identidades culinarias ancestrales Mapuches. Cabe señalar que los usuarios no poseen los recursos necesarios para realizar un estudio en donde ellos tengan que financiarla, si no, a través de una capacitación de parte del municipio.

3.- Que, los usuarios a realizar el curso de capacitación en Gastronomía Mapuche fueron seleccionados por los profesionales de la unidad Técnica – PDTI La Serena Boyeco Sur, Mañío y Monteverde.

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

DECRETO:

1. Apruébese la siguiente actividad con usuarios del Programa PDTI La Serena Boyeco Sur, Mañío y Monteverde, actividad que se realizará de la siguiente forma:

Nombre de la Actividad	Curso de Capacitación de Gastronomía Mapuche
A quienes va dirigido	Usuarios del Programa PDTI Unidad Operativa La Serena Boyeco Sur, Mañío y Monteverde.
Objetivo General de la Actividad	Aprender y desarrollar técnicas para elaboración de gastronomía Mapuche.
Objetivo Especifico de la Actividad	Especializar a 40 usuarios en: <ul style="list-style-type: none"> · Fomentar y mejorar la alimentación del grupo familiar con productos de la zona. · Incorporar, procesar y dar valor a los productos (hortalizas y frutas). · Incentivar la creatividad y la innovación de alimentos de calidad para seguridad alimentaria. · Elaborar alimentos de calidad en el ámbito sanitario e higiene para aumentar calidad y vida útil de estos.
Cobertura estimada	40 usuarios del Programa PDTI La Serena Boyeco Sur, Mañío y Monteverde
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo el día 18, 19, 25, 26 y 27 de Mayo de 2016



1041564

Gasto programado	\$2.850.000.- (Dos millones ochocientos cincuenta ml pesos). - Honorarios \$1.350.000.- - Materiales e insumos \$850.000.- (recetarios, libreta de apuntes, certificados de participación, delantales de cocina, table de picar, cuchillos, gorras, galón de gas, etc.) - Alimentación \$500.000.- - Traslado de usuarios \$150.000.-
Evidencia de la actividad	Registro fotográfico – listado de asistencia – informe del curso.

2. Impútese los gastos originados por el presente decreto, de la siguiente forma:

- \$750.000.- Cuenta Extrapresupuestaria 214.05.10.002.001 PDTI La Serena.
- 1.000.000.- Cuenta Extrapresupuestaria 214.05.10.002.004 PDTI Mañío.
- \$500.000.- Cuenta Extrapresupuestaria 214.05.10.002.005 PDTI Boyeco sur.
- \$600.000.- Cuenta Extrapresupuestaria 214.05.10.002.006 PDTI Monteverde.

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

4.- Las adquisiciones que se realicen para la aplicación del presente Decreto Alcaldicio se deberán realizar acorde al procedimiento de la Ley de Compras Publicas N° 19.886 y su reglamento.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVASE

JUAN ARANEDA NAVARRO
SECRETARIO MUNICIPAL

DSV/rmh.

Distribución :

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

MIGUEL BECKER ALVEAR
ALCALDE

