

DECRETO N°

TEMUCO,

VISTOS:

3189
22 SET. 2016

1. El Decreto Alcaldicio N° 4.087 de fecha 14 de Diciembre de 2015, que aprueba y desagregan el presupuesto municipal para el año 2016.

2. El Decreto Alcaldicio N° 4.213 de fecha 18 de Diciembre de 2015, que aprueba Programa de Desarrollo Rural – PRODER para el año 2016.

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-práctica en elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji a ser realizada en sector rural Boyeco, Catrimalal y Lircay.

2.-Que, se realizó una encuesta de diagnostico evaluando a los usuarios del rubro de conservación de alimentos, a través de esto se realiza una inscripción para capacitarse en Elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji, 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 producciones principalmente al autoconsumo y comercialización. Cabe señalar que los usuarios no poseen los recursos necesarios para realizar un estudio en Elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji, 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 Elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji, 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. Ejecútese la siguiente actividad con usuarios del Programa PRODER, actividad que se realizará de la siguiente forma:

Nombre de la Actividad	Curso de Capacitación en Elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji.
A quienes va dirigido	Usuarios del Programa PRODER
Objetivo General de la Actividad	Capacitar a los Agricultores en Elaboración de Conservas, Encurtidos y Pasta de Aji, permitiendo desarrollar técnicas de conservación de alimentos en post cosecha, a través de la entrega de conocimientos teóricos y prácticos
Objetivo Especifico de la Actividad	Especializar a 40 usuarios del Programa PRODER en: <ul style="list-style-type: none"> - Conocer y aplicar los procedimientos básicos de higiene en la manipulación de los alimentos.



1151071

	<ul style="list-style-type: none"> - Conservar alimentos a través de la elaboración de conservas, encurtidos y pasta de aji. - Aplicar técnicas de esterilización de frascos, botellas y tapas que se utilizan para envasar conservas, encurtidos y pasta de aji.
Cobertura estimada	40 usuarios del Programa PRODER.
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo los días 9, 10 y 11 de Noviembre de 2016.
Gasto programado	\$2.000.000.- (Un millón quinientos mil pesos). <ul style="list-style-type: none"> - Honorarios: \$300.000 - Insumos \$ 1.280.000 - Alimentación \$300.00.- (desayuno – Almuerzo) - Manual anillado: \$120.000
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,
 - \$2.00.000.- Centro de Costo 14.14.01 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 ARCHIVESE


JUAN ARANEDA NAVARRO
 SECRETARIO MUNICIPAL


 DSV/rmh.
 DIRECTOR

Distribución :

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


MIGUEL BECKER ALVEAR
 ALCALDE


 DIRECCIÓN JURÍDICA


 DIRECTOR
 CONTROL INTERNO