MUNICIPALIDAD DE
TEMUCO

DECRETO Nº 305 /

TEMUCO, 22 ENE 2020

V I S T O S

1. El Decreto Alcaldicio N° 4.747 de fecha 18 de diciembre de 2019, que aprueba y desagregan el Presupuesto Municipal para el año 2020.

2.- El Decreto Alcaldicio N° 191 de fecha 15 de enero de 2020 que aprueba Programa de Desarrollo Rural – PRODER para el año 2020.

3.- Las facultades contenidas en la Ley 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

C O N S I D E R A N D O

1.- La necesidad de ejecutar la línea de capacitación teórica y práctica en higiene, manipulación de alimentos y repostería.

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 higiene, manipulación de alimentos y repostería, 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 al autoconsumo y comercialización. Cabe señalar que los usuarios no poseen los recursos necesarios para realizar un estudio de perfeccionamiento en higiene, manipulación de alimentos y repostería, sino a través de una capacitación.

4.- Que, los usuarios a realizar el curso de capacitación en higiene, manipulación de alimentos y repostería 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.

D E C R E T O

1. Ejecútese la siguiente actividad con usuarios del Programa PRODER, actividad que se realizara de la siguiente forma:

Nombre de la Actividad	Higiene, manipulación de alimentos y repostería.
A quienes va dirigido	Usuarios del Programa PRODER
Objetivo General de la Actividad	Capacitar a los Agricultores en los procesos de la higiene, manipulación de alimentos y repostería, con el propósito de mejorar los procesos de preparación y elaboración de sus productos agroalimentarios.
Objetivo Específico de la Actividad	Especializar a 25 usuarios del Programa PRODER en: - Procedimientos básicos en higiene y manipulación de alimentos. - Elaboración de productos de repostería. - Exposición y degustación de las preparaciones realizadas.
Cobertura estimada	25 Agricultores de los Programas PRODER
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo el mes de marzo del 2019.

DIR. DES. RURAL DIRECTOR MUNIC. DE TEMUCO

1966204

Gasto programado	$1.400.000.- (Un millón cuatrocientos mil pesos) - Higiene, manipulación de alimentos y repostería.
Evidencia de la actividad	Registro fotográfico – listado de asistencia

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

- $1.400.000.- Centro de Costo 14.14.01, ítem 22.11.002 Cursos de Capacitación.

3.- Desígnese como ejecutor responsable del presente Decreto 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 deberá realizar acorde al procedimiento de la Ley de Compras Públicas N° 19.886 y su reglamento.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE

MIGUEL BECKER ALVEAR
ALCALDE

JUAN ARANEDA NAVARRO
SECRETARIO MUNICIPAL

DSV/rmh

Distribución:.
- Dirección de Asesoría Jurídica.
- Dirección de Control.
- Alcaldia
- Secretaria Municipal
- Oficina de Partes.
- Dirección Rural