

DECRETO N° **3822** /

TEMUCO,

VISTOS **11 OCT. 2019**

1. El Decreto Alcaldicio N° 3.855 de fecha 14 de diciembre de 2018, que aprueba y desagregan el Presupuesto Municipal para el año 2019.

2.- El Decreto Alcaldicio N° 4.174 de fecha 28 de diciembre de 2018 que aprueba Programa de Desarrollo Rural – PRODER para el año 2019.

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

#### CONSIDERANDO

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.

#### DECRETO

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 Especifico de la Actividad	Especializar a 31 usuarios del Programa PRODER en: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos básicos en higiene y manipulación de alimentos.</li> <li>- Elaboración de productos de repostería.</li> <li>- Exposición y degustación de las preparaciones realizadas.</li> </ul>
Cobertura estimada	31 Agricultores de los Programas PRODER
Fecha de ejecución	La capacitación se llevará a cabo en el mes de noviembre de 2019.



1873426

Gasto programado	\$3.000.000.- (tres millones de pesos) - Curso de Capacitación en 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:

- \$3.000.000.- Centro de Costo 14.14.01, ítem 22.11.002 Cursos de Capacitación.

3.- Designese 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**



**MAURICIO REYES JIMÉNEZ**  
SECRETARIO MUNICIPAL (S)

DSV/rmh

Distribución:

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



**MIGUEL BECKER ALVEAR**  
ALCALDE

