



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
FINANZAS

REF: AUTORIZA ADQUISICION MEDIANTE TRATO
DIRECTO "CURSO ASISTENTE DE
GASTRONOMIA PARA 30 ESTUDIANTES DEL
LICEO DR. VICTOR RIOS RUIZ. -"

DECRETO ALCALDICIO N° 002630 ANTUCO, 26 ABR 2024

VISTOS:

1. El Decreto Alcaldicio N° 007888 de fecha 16/11/2023 que Aprueba PADEM año 2024.-
2. El Decreto Alcaldicio N° 009052 de fecha 22/12/2023, que aprueba el presupuesto del Área de Educación para el año 2024 y sus modificaciones posteriores. -
3. El Decreto Alcaldicio Nro. 000034 de Fecha 03/01/2024 que aprueba "Plan anual de compras 2024", para Departamento de Educación Municipal. -
4. El Decreto Alcaldicio N° 00188 del 10/01/2018, que delega las facultades y autoriza firma documentos relacionados con el MERCADO PÚBLICO, en la directora del Departamento de Educación Municipal. -
5. Las disposiciones contenidas en la ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios y las facultades que me confiere la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones posteriores. -

CONSIDERANDO: 0

- ✓ Que, se adjunta Of. Ord. N° 48 de fecha 16/04/2024, enviado por la Directora del Liceo Bicentenario Dr. Víctor Ríos Ruiz, en el cual solicita autorizar y gestionar la compra de "CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMIA", para 30 estudiantes del establecimiento.-
- ✓ Que, la Instrucción de la Directora DAEM, mediante providencia N° 89206 de fecha 16/04/2024, en la cual indica gestionar compra solicitada al Jefe de Finanzas (s) DAEM. -
- ✓ Que, la Instrucción del jefe de finanzas(s) del DAEM, para que se contrate los servicios requeridos por la directora del Liceo Bicentenario Dr. Víctor Ríos Ruiz, asignando fondos SEP.-
- ✓ El Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N° 071 de fecha 25/04/2024.-
- ✓ Que se adjunta informe de fundamentación con fecha 16/04/2024 enviado por la directora del Liceo Bicentenario Dr. Víctor Ríos Ruiz. -
- ✓ Que, se Adjunta Certificado N° 2023-A-596, del Departamento de Derechos Intelectuales.-
- ✓ Que se adjunta Propuesta económica "Curso de gastronomía", del Proveedor **CORPORACION CENTRO DE FORMACION TECNICA SANTO TOMAS, Rut N° 65.175.242-6.-**
- ✓ Las Instrucciones dadas por el jefe de Finanzas(s), para que se genere una orden de compra directa, según se indica en el reglamento de la Ley N° 19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministros y prestaciones de servicio, en el **Artículo 8 de la ley de compras y Artículo 10 del Reglamento N° 7 letra C, (Cuando la contratación de que se trate sólo pueda realizarse con los proveedores que sean titulares de los respectivos derechos de propiedad industrial, intelectual, licencias, patentes y otros.),**
- ✓ La necesidad del servicio Municipal de Educación, consistente en adquirir este servicio, con el objetivo de otorgar a los estudiantes competencias básicas como Asistentes de Gastronomía que faciliten su inserción en el mundo del trabajo y/o continuidad de estudios en la educación superior y cuya acción se ve reflejada en la adquisición del servicio solicitado. -
- ✓ La nueva política de adquisiciones del sector Público, que establece que las adquisiciones de bienes o servicios deben efectuarse a través del portal www.mercadopublico.cl.-



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
FINANZAS

DECRETO

1. **Autorícese**, la adquisición mediante trato directo la compra de **"CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMIA"**, para **30** estudiantes del Liceo Dr. Víctor Ríos Ruiz, por un periodo de 8 meses, desde el mes de abril a Noviembre 2024, dictado por la empresa **CORPORACION CENTRO DE FORMACION TECNICA SANTO TOMAS**, RUT N° 65.175.242-6, según propuesta que se adjunta, por un valor por alumno de \$ **420.000 (Cuatrocientos veinte mil pesos)**, y un valor total por los **30** alumnos del Liceo Bicentenario Dr. Víctor Ríos Ruiz de \$ **12.600.000 (Doce millones seiscientos mil pesos)** exento de IVA.-
2. **Envíese**, una orden de compra al citado proveedor y dispónganse todas las acciones y medidas necesarias para llegar a buen término y en forma oportuna a la recepción de este servicio. -
3. **Corresponderá** al encargado de Inventarios del DAEM, asumir las funciones de unidad técnica, la cual deberá supervisar la correcta y oportuna entrega del servicio, como también de la documentación necesaria para proceder al pago oportuno de lo adquirido. -
4. **Impútese** el gasto que demanda la ejecución del presente Decreto a la cuenta N° 215.22.11.002 **"Cursos de Capacitación"** del presupuesto de Educación vigente para el presente año, **Fondos SEP.** -
5. **Infórmese** en el sistema de compras públicas portal www.mercadopublico.cl y Ley N° 20.285 de Transparencia.-

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, DESE COPIA, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.
"Por Orden del Señor Alcalde"-



CLAUDIO PANES GARRIDO
SECRETARIO MUNICIPAL



YANETT PANES GARRIDO
DIRECTOR COMUNAL DE EDUCACIÓN

YPG/DPG/CPG/RM/FHM/jgt
DISTRIBUCIÓN:

- Municipalidad de Antuco
- Secretaría DAEM
- Jefe de Finanzas DAEM
- Adquisiciones DAEM



CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
Nº 071

*De conformidad al presupuesto aprobado para este Municipio por el Concejo Municipal para el año **2024**, certifico que, a la fecha del presente documento, esta institución cuenta con el presupuesto para el financiamiento de los bienes y/o servicios contratados, denominados compra "**CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMIA PARA 30 ESTUDIANTES DEL LICEO BICENTENARIO DR. VICTOR RIOS RUIZ**", Que corresponde a compra mediante trato directo. -*

FONDOS: SEP. -

CUENTA PRESUPUESTARIA: 215.22.11.002 "Cursos de capacitación". -



DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

Depto. Educación Antuco

043-2621029

ANTUCO, Abril 25 del 2024.-



MUNICIPALIDAD DE ANTUCO
LICEO BICENTENARIO DE EXCELENCIA DR. VÍCTOR RÍOS RUIZ
ANTUCO

OF. ORD. N°48

ANT.: No hay

MAT.: Lo que indica.-

ANTUCO, 16 de abril de 2024.-

DE : MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA LICEO DR. VÍCTOR RÍOS RUIZ

A : SRA. YANETT PANES GARRIDO
DIRECTORA COMUNAL DE EDUCACION
P R E S E N T E

Junto con saludar, me permito solicitar a Usted, pueda autorizar y gestionar la compra **LA COMPRA DIRECTA DEL PROGRAMA “CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMÍA” A CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMAS, PARA 30 ESTUDIANTES DEL LICEO BICENTENARIO DR. VÍCTOR RÍOS RUIZ**, con Fondos de Subvención Escolar Preferencial (SEP).

Me permito mencionar que la solicitud y adquisición de lo solicitado, se encuentra inserto en el PME, en el Área de **GESTIÓN PEDAGÓGICA** con el objetivo de otorgar a los estudiantes competencias básicas como Asistente de Gastronomía que faciliten su inserción en el mundo del trabajo y/o continuidad de estudios en la Educación superior y cuya acción se ve reflejada en la adquisición de lo solicitado.

Se indican antecedentes generales:

- Tiempo de ejecución del Servicio: Abril a Noviembre de 2024.-
- Rut de la Empresa: **65.175.242-6**
- Monto asignado: \$12.600.000.- (Exento de IVA)
- Cancelación y/o pago del Servicio: El primer pago contra factura ha de ser por la mitad del monto en el mes de junio y la otra mitad del monto con otra factura al término de la capacitación.
- Requisito para pago: Informe mensual del trabajo realizado y estado de avance de parte del Preuniversitario y Recepción conforme de parte de la Directora del Liceo.

Se adjunta:

- Certificado DIBAM.
- Programa

Me despido muy atentamente,



MARIA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA

DISTRIBUCION:

- La indicada
- Archivo.-

MFA/oil.



INFORME DE FUNDAMENTACIÓN

El Liceo Bicentenario de Excelencia Dr. Víctor Ríos Ruiz de Antuco, dentro del Proyecto Educativo Institucional, tiene por objetivo brindar una educación integral y de calidad a los estudiantes del establecimiento y con ello mejorar los aprendizajes significativos, auténticos y perdurables de cada educando, en este contexto dentro de la Jornada Escolar Completa hemos incorporado un Taller de libre disposición, llamado Taller de Gastronomía, con cuatro horas semanales para estudiantes de Tercero Medio, el que tiene por objetivo que los estudiantes reciban una certificación como Asistentes de Gastronomía, logrando competencias para su inserción en el mundo laboral, y/o seguir estudios superiores en la Carrera de Gastronomía, a su vez tendrán herramientas para realizar emprendimientos gastronómicos, porque el liceo está inserto en una comuna, que está incrementando y potenciando el turismo

Por lo anteriormente expuesto, se solicita que se realice esta compra por contratación de Proveedor Único con Corporación Centro de Formación Técnica Santo Tomás, por cuanto cumple con los requerimientos para dar cumplimiento a los objetivos pedagógicos expuestos.

MARÍA VERÓNICA FLORES ARÉVALO
DIRECTORA

Antuco, 16 de abril de 2024.-

CERTIFICADO

Nº: 2023-A-596

Número dos mil veintitrés A - quinientos noventa y seis. En Santiago, a las once horas y treinta y cinco minutos, del día dieciocho de enero de dos mil veintitrés, registro a nombre de UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS, persona jurídica, con domicilio en Chile, ciudad de Los Ángeles, calle Mendoza número ciento veinte, Edificio Universidad Santo Tomás, comuna de Los Ángeles, la propiedad de Obra Literaria (curso de capacitación) titulada: CURSO ASISTENTE DE GASTRONOMÍA. Solicitó la inscripción, ELSA EVELYN BECERRA RODRÍGUEZ, ingeniera comercial, con domicilio en Chile, ciudad de Los Ángeles, calle Mendoza número ciento veinte, comuna de Los Ángeles. Se hizo depósito legal y pagaron derechos correspondientes.

A: 18/01/2023

Fecha de Emisión: 19/01/2023



CLAUDIO PATRICIO OSSA ROJAS
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE DERECHOS
INTELECTUALES

24 de enero de 2023 14:41:21



1523182023

Herrera 360
Santiago, Chile
Tel: +56 2 29978345
www.propiedadintelectual.gob.cl

Gobierno de Chile

Para verificar ingrese Nº del Código de Barra
en verificacion.dibam.cl.
Emitido con Firma Electrónica Avanzada (Ley Nº19.799)

EDUCACIÓN
CONTINUA

SANTO
TOMÁS

Propuesta Curso Asistente Técnico de Gastronomía

PROPUESTA PARA LA I. MUNICIPALIDAD DE ANTUCO

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

LICEO VICTOR RÍO RUIZ ANTUCO

Antuco, marzo 2024

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

Santo Tomás Educación Continua

• Creada el año 2000, STEC pertenece al Sistema Educacional Santo Tomás, el que agrupa a: **Universidad, Instituto Profesional, Centro de Formación Técnica, OTEC y una red de colegios.**

• **Nos desafiamos constantemente a incorporar los más altos estándares de calidad,** que nos permitan entregar programas de capacitación que contribuyan a generar una fuerza laboral más productiva y comprometida, para enfrentar de manera eficiente y eficaz su permanente desarrollo personal y progreso laboral.

• **STEC agrupa y gestiona a tres organismos técnicos de capacitación OTEC: Universidad Santo Tomás y Santo Tomás Educación Continua Ltda.**

• **Estamos certificamos en las Normas ISO 9001:2015 como NCH 2728:2015,** que la entidad fiscalizadora Sence exige a los Organismos Técnicos de Capacitación (OTEC) para poder funcionar en el mercado de la capacitación.



Red de Sedes Nacionales



Alica
Paseo de la Independencia 1111



Iquique
Paseo de la Independencia 1111



Antofagasta
Paseo de la Independencia 1111



Copiapó
Paseo de la Independencia 1111



La Serena
Paseo de la Independencia 1111



Ovalle
Paseo de la Independencia 1111



Vía del Mar
Paseo de la Independencia 1111



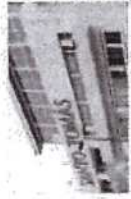
UTE Santiago
Paseo de la Independencia 1111



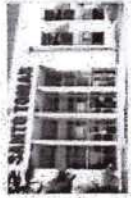
Santiago Centro
Paseo de la Independencia 1111



San Joaquín
Paseo de la Independencia 1111



Estación Central
Paseo de la Independencia 1111



Puente Alto
Paseo de la Independencia 1111



Rancagua
Paseo de la Independencia 1111



Curicó
Paseo de la Independencia 1111



Talca
Paseo de la Independencia 1111



Chillán
Paseo de la Independencia 1111



Concepción
Paseo de la Independencia 1111



Los Ángeles
Paseo de la Independencia 1111



Temuco
Paseo de la Independencia 1111



Valdivia
Paseo de la Independencia 1111



Osorno
Paseo de la Independencia 1111



Puerto Montt
Paseo de la Independencia 1111



Punta Arenas
Paseo de la Independencia 1111



UTE Santiago
Paseo de la Independencia 1111

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

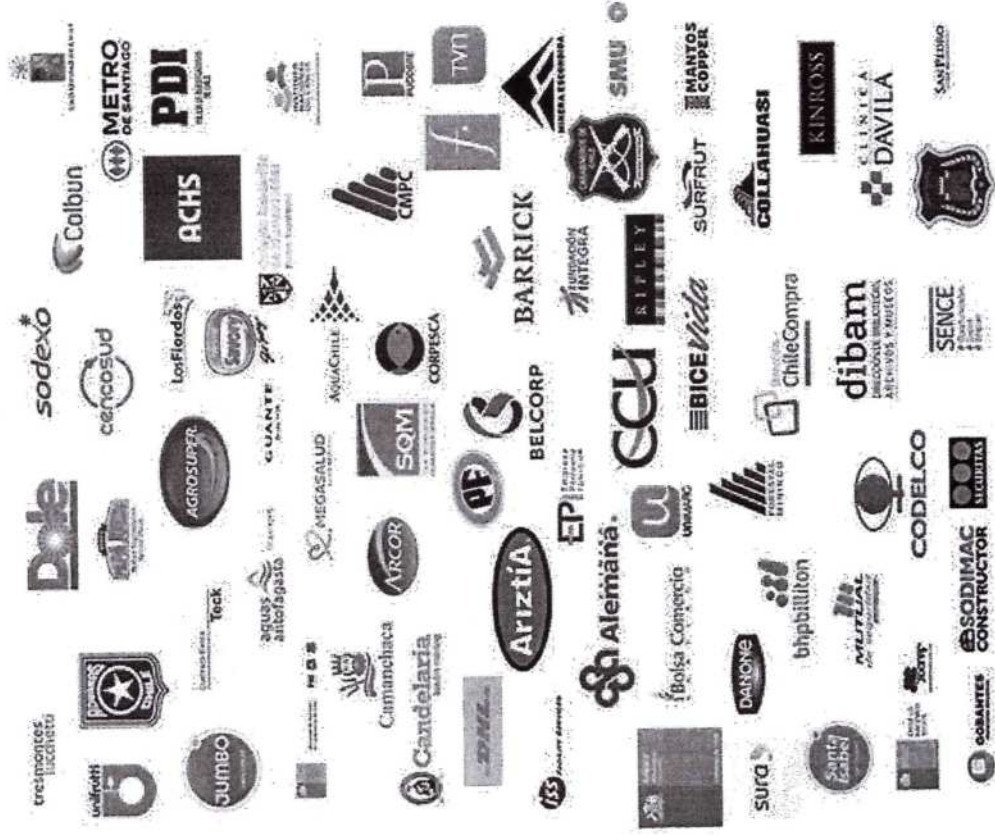
Metodología

Docentes

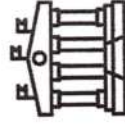
Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

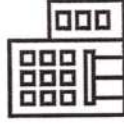
Nuestros Clientes



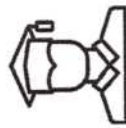
20 años en el mercado



22 sedes a lo largo del país



2.120 empresas clientes



+75.000 participantes egresados



+271.683 horas de capacitación

Acreditaciones



SENCE



eleva

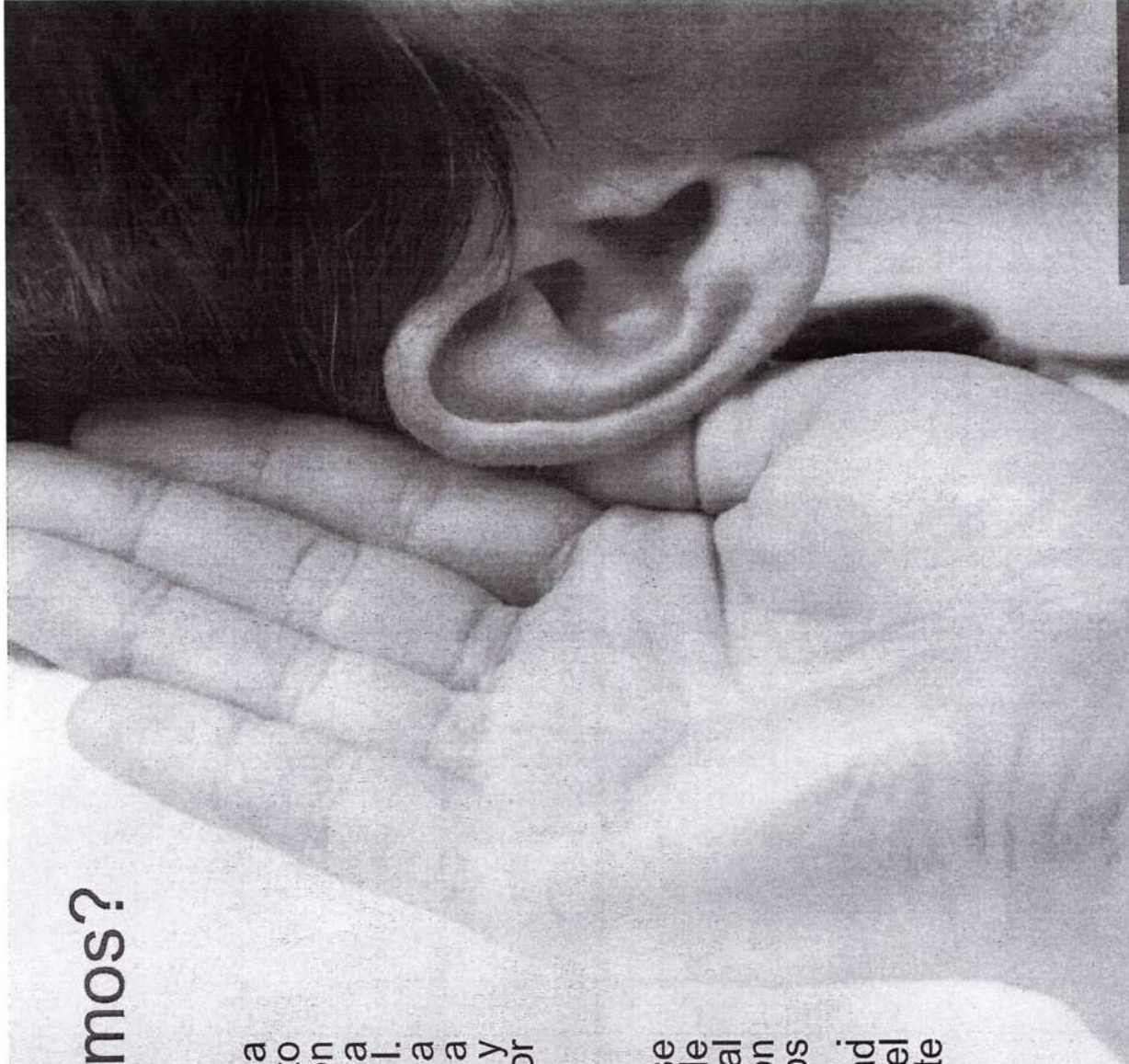


ChileCompra
Mercado Público



¿Qué escuchamos?

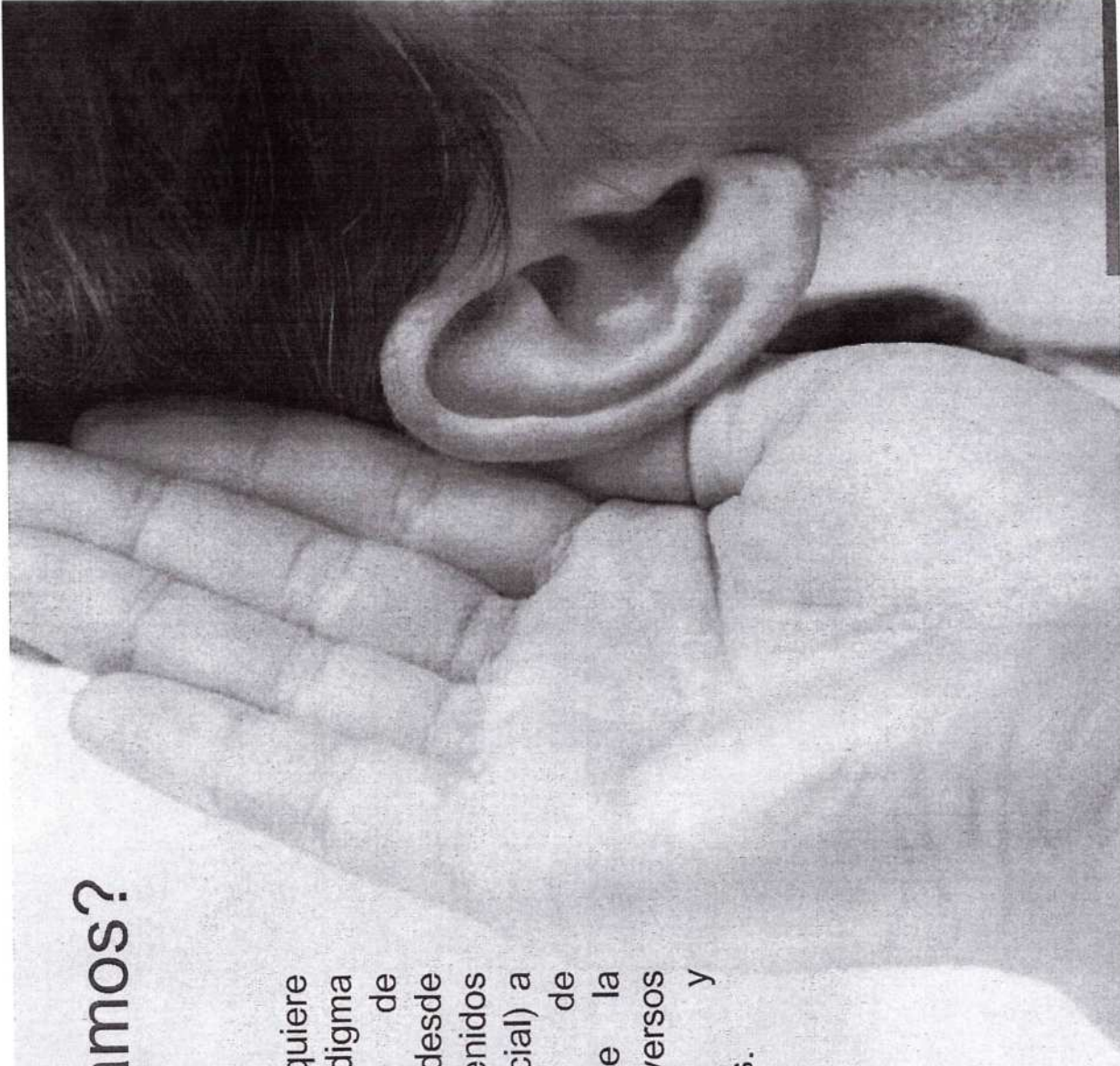
- La presente propuesta ha sido elaborada por Santo Tomás Educación Continua, en atención a una solicitud de la I. Municipalidad de Antuco, a través del DAEM a beneficio de alumnos y alumnas del Liceo Víctor Ríos Ruiz Antuco.
- En dicha solicitud, se referenció la necesidad de dar continuidad al programa de formación continua de los estudiantes de 3ro. y 4to. Medio en Modalidad Presencial, a través del Curso de Asistente Técnico de Gastronomía.



¿Qué escuchamos?

Premisa inicial

La coyuntura actual, requiere de un cambio de paradigma para los procesos de enseñanza-aprendizaje desde la transmisión de contenidos (clase expositiva presencial) a la generación de conocimientos mediante la integración de diversos recursos, técnicas y aplicaciones tecnológicas.



Propuesta

Preparación

- Revisión de material y equipamiento presencial de Curso.
- Validación de propuesta Docente.
- Adaptación del Programa a requerimientos emergentes ajustando contenidos para
- Validación de Objetivos.

Ejecución

- **Formación en Modalidad Presencial.**
- Clases Teórico/Prácticas a impartir 1 vez a la semana durante 32 semanas o hasta completar las 128 horas pedagógicas del Programa y a Certificar.
- Reportes de asistencia.
- Encuesta de evaluación de contenidos, logística y relator.

Cierre

- Entrega de Informe Final del curso: asistencia, notas y ponderación de encuesta de satisfacción.
- Evaluación general de Gestión Comercial y académica.

Objetivos

- **El objetivo del Programa de Capacitación** es otorgar a los destinatarios, competencias básicas en oficios que faciliten su inserción en el mundo del trabajo.
- **Objetivo General:** Al finalizar los contenidos del curso, el participante será capaz de: colaborar con el chef o Jefe de Partida en la preparación, puesta a punto de su área de trabajo y cierre de cocina, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas, así como en la elaboración de diferentes, preparaciones básicas, platos sencillos y postres de Cocina, principalmente, observando siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las instrucciones de un profesional cualificado.
- **Objetivos Específicos:**
 - Aplicar técnicas básicas de higiene y manipulación de alimentos.
 - Utilizar adecuadamente el equipamiento y utensilios requeridos en la elaboración de productos.
 - Identificar vocabulario técnico de cocina
 - Elaborar recetas de cocina tradicional chilena y otras.
 - Desarrollar el trabajo en equipo.

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Contenidos
del Curso

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

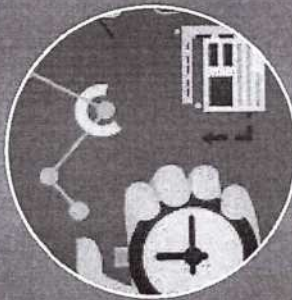
Propuesta Económica

Programa



MODULO I

Vocabulario técnico, métodos
de cocción y cortes de
Vegetales y sus aplicaciones.
(32 Horas Pedagógicas)



MODULO II

Fondos y potages.
(32 horas Pedagógicas)



STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

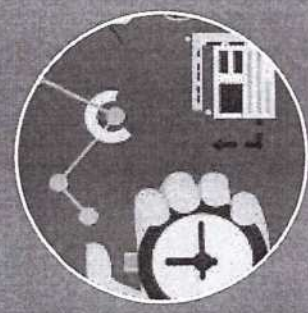
Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

Programa



MODULO III
Almidones y sus
aplicaciones, salsas frías y
calientes.
(32 Horas Pedagógicas)



MODULO IV
Proteínas y sus aplicaciones;
métodos de cocciones.
(32 Horas Pedagógicas)



Metodología

- Las estrategias metodológicas facilitan a los participantes procesos de análisis y reflexión, comprensión uso para abordar y resolver problemas. Las técnicas privilegian la participación activa de los participantes, el trabajo en equipo y la colaboración.
- Los talleres se organizan en torno a tres momentos: problematización y antecedentes, integración con lo teórico y entrega de estrategias aplicadas a la sala de clases. En cada una de estas etapas se contemplan modalidades alternativas de exposiciones y debates grupales.
- La relatoría se realiza con momentos dirigidos a todos los participantes y división por grupos de trabajo en los talleres de aplicación, para asegurar la pertinencia de los ejemplos y casos a desarrollar y puesta en escena.

Metodología

Foros de Exposición

El aprendizaje es colaborativo a través del foros expositivos, se puede interactuar con el tutor y compañeros en la discusión de temas referente al contenido y compartir experiencias.

Evaluación Progresivas

Para la medición del aprendizaje se cuentan con evaluaciones parciales al final de cada módulo y una evaluación final que determinará la aprobación según corresponda.

Seguimientos

Con el fin de acompañar al participante durante su proceso de estudio se enviarán comunicaciones de contenidos y recordatorios con su avance e información relevante.

Modalidad Presencial

Para mantener el contacto directo con los participantes y poder resolver dudas en tiempo real, profundizando en los temas relevantes del contenido de una forma dinámica y entretenida, ya que además puedes interactuar con tus docentes y/o compañeros.

STEC

Contexto

Propuesta

Objetivos

Cursos

Metodología

Docentes

Gestión del Proyecto

Propuesta Económica

Docentes

El programa será impartido por académicos de Dirección Nacional de Capacitación y Educación Continua Santo Tomás que acrediten las competencias técnicas asociadas a los aprendizajes esperados.

Los docentes que impartan este curso serán profesionales del área de la gastronomía y/o servicios, idealmente Chef Profesional con experiencia comprobable de al menos 3 años.

Adicionalmente, debe contar con experiencia docente en instituciones de educación superior y/o formación de jóvenes, adultos o trabajadores.

Certificación

Al término del Programa de capacitación, todos los participantes que aprueben el curso reciben un certificado emitido por Centro de Formación Técnica Santo Tomás.

Condiciones de éxito

Existen ciertas condiciones que el Cliente y el equipo consultor deben cuidar a efectos de asegurar el cumplimiento de los objetivos:

Impecabilidad en la logística.	• Buena parte de la conversación sobre cómo ejercer un liderazgo efectivo e impecable dicen relación con el cuidado de los estándares para cada uno de los compromisos que se establecen dentro de la organización. • La logística de las actividades del programa es una pieza clave para dar señales a los participantes.
Involucramiento y compromiso del nivel jerárquico superior.	• Aunque el foco del programa esté puesto en desarrollar las habilidades de los participantes e instalar en ellos prácticas efectivas para el desempeño de su trabajo y también con sus equipos, la relación que establecen con sus superiores constituye un referente acerca del modo de hacer de la organización. • En este sentido, es clave que los superiores inmediatos ejerzan su rol de clientes acerca de los compromisos de los participantes y sus equipos, así como de las prácticas que deben quedar instaladas.

Implementación y apoyo didáctico

- La unidad de capacitación proveerá a cada alumno de un Manual de Apoyo correspondiente a los módulos que cursará en el año, una Carpeta Institucional, de un Block de Apuntes y Lápiz. Asimismo, facilitará los elementos de apoyo didáctico que se requieran para el correcto desarrollo del Programa.
- No obstante, será responsabilidad del establecimiento educacional dar las facilidades de acceso a laboratorios o talleres, cuando corresponda, previa coordinación con el coordinador del programa.

Carta Gantt

- Se propone generar una carta Gantt de trabajo en conjunto con el objetivo de dar cumplimiento a las tareas que sean definidas, desde el momento en que se apruebe nuestra propuesta.

Política de confidencialidad

Toda información que sea o haya sido revelada por el Cliente a Santo Tomás, sus asesores o empleados, dependientes o no, ya sea de manera verbal, escrita, gráfica, electrónica o de cualquier otra forma, tendrá el carácter de confidencial. La naturaleza y la existencia de este acuerdo se consideran información confidencial.

Propuesta económica

Nuestra propuesta incluye:

- Desarrollo instruccional.
- Posibilidades de adaptar el programa según la coyuntura emergente.
- Las horas que se consideran son 128 horas pedagógicas.
- La logística explicitada anteriormente.

Detalle	Valor
Nro. De Alumnos mínimo	30
Nro. De Horas	128
Valor Hora Curso	\$ 3.282
Valor Alumno	\$ 420.000
Valor Por Curso	\$ 12.600.000
(Exento de IVA)	

• OTEC contratante: la razón social de la OTEC es **CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMÁS**

- Plazos de pagos: El primer pago contra factura ha de ser por la mitad del monto en el mes de julio y la otra mitad del monto con otra factura al término de la capacitación. Ambos pagos deben ser cancelados hasta 30 días después de recepcionada la factura por la OTIC o la empresa.
- Vigencia de propuesta económica: la vigencia de esta propuesta será de 45 días desde el momento que la empresa la reciba por mail o personalmente.
- Cabe mencionar que el giro capacitación está exento de IVA.