

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

JUNIO	2025
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	CRISTOBAL ANTONIO TOLOZA VÁSQUEZ		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: EN TRAMITE	Imputación: 1140502	Centro de Costos:
4.- Dirección a la que pertenece.	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR		

II.- Función según lo que indica el contrato de prestación de servicios.

Contar con una monitora que apoye la ejecución y desarrollo de taller Sushi correspondiente a Programa Mujeres Jefas de Hogar 2025 Realizar difusión de talleres Realizar proceso de inscripción Realizar taller de sushi Realizar presentación en certificaciones Programa Mujeres Jefas de Hogar
--

III.- Descripción de las funciones realizadas.

Se realizó taller de Sushi
Primera clase
Hago la bienvenida de las y los alumnos del taller, registrando su asistencia.
Me presento y voy conociendo cada uno con una pequeña presentación.
Para ya comenzar a realizar el sushi, les voy comentando lo importante es la calidad de los productos ya que al utilizar los productos en descomposición se pueden generar graves dolencias.
Comenzando agrupando a los alumnos, para ir haciendo diferentes sushis, sin embargo ocupamos para todo la misma cocción de arroz.
Proceso de arroz Lavado y retiro de almidón Se incorporaron 1700 de mililitros de agua Para obtener una bullicion(Cocción del arroz) Por 30 minutos
Mientras el arroz está en su cocción, se prepararán salsas Como por ejemplo:-Salsa de vinagre de arroz -Salsa dulce (teriyaki)-Cortes de vegetales
Para el relleno utilizaremos-Queso Filadelfia -Kanicama-Cebollín
Se ocuparon tres tiempos para las frituras -Harina -Huevo -Panko
Para obtener como finalidad un rolls estilo Hand rolls de sushi, cada alumna realiza tu propio sushi.
Dando finalizada la clase

Se realiza taller de sushi
Voy dando la bienvenida a cada una de las alumnas, donde me registran su asistencia en carpeta entregada por coordinadora Lissette Soto Farías

Hoy realizaremos presentación y certificación por lo cuál el trabajo se realizará a través de un dragon gigante realizado por sushi, donde hago mención a las alumnas cuáles son los materiales que ocuparan durante la clase:


Materiales:Nory Queso Filadelfia ArrozLechuga PaltaPimentón rojo Pimentón verde Soya Palitos Ají verde Cebollin Pepino

Para dar inicio vamos realizando el arroz, mientras otras alumnas pica la verdura y adornos los

cuales realizaremos el dragón.
Voy dando cada indicación y en conjunto vamos realizando el adorno, contentado preguntas.

Ya finalizada la presentación, nos preparamos para realizar la certificación la cual asiste Alcalde y Directo de DIDECO, donde las alumnas van comentando lo contenta que están con el taller y sus resultados.
Damos por finalizada la clase.

IV.- Cobertura: (mencionar y adjuntar documentos de respaldo).

Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura:
2025-06-19

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



V.- Observaciones.

--	--

CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

Yo, **JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA, DIRECTOR DE DESARROLLO COMUNITARIO**, en mi calidad de contraparte técnica del prestador/a de servicios a honorarios que emite el presente informe, certifico que ha realizado sus funciones en el presente mes, en virtud al contrato de prestación de servicios que corresponde, y a los objetivos y requerimientos de las labores aprobadas por el concejo municipal o del Programa Municipal en que se desempeña.


JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA
DIRECTOR**DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO**

LISSETTE JAZMIN SOTO FARIAS
COORDINADOR (A) PROGRAMA