

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

AGOSTO	2025
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	CRISTOBAL ANTONIO TOLOZA VÁSQUEZ		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: 2602	Imputación: 215.21.04.004.001	Centro de Costos: 250422
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 aPrograma 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 realiza taller de sushi, correspondiente al mes de agosto 2025

Les doy una cálida bienvenida a este nuevo encuentro del taller programa Mujeres Jefas de Hogar. E Antes de comenzar, realizaremos el registro de asistencia, por favor vayan anotándose para llevar un control adecuado y asegurar que todas participen activamente en esta experiencia.

Elaboración de Hand Rolls de Canicama

Hoy aprenderemos a preparar una receta deliciosa, práctica y muy popular: los hand rolls de canicama, estos son rollos de sushi en forma de cono que se hacen con alga nori, arroz y un relleno sabroso que en este caso será canicama combinado con queso crema.

Es una excelente opción para quienes quieren iniciarse en el mundo del sushi sin complicaciones y con ingredientes accesibles.

Además de ser nutritivo y delicioso, este platillo puede ser una opción para emprendimientos o para compartir en reuniones familiares y sociales.

Materiales utilizados :

ArrozCanicamaQueso FiladelfiaNori (alga)HarinaHuevoPanko (pan rallado japonés)CebollínSalsa de soyaAzúcarVinagre de manzana

Ya cuando todas las usuarias ya completaron su preparación guiada, damos por finalizada la clase.

Se deja la cocina limpia

Durante esta sesión del taller de sushi se trabajó la elaboración de "hand rolls", un tipo de sushi en forma de cono, ideal para emprendimientos gastronómicos por su formato práctico y atractivo.

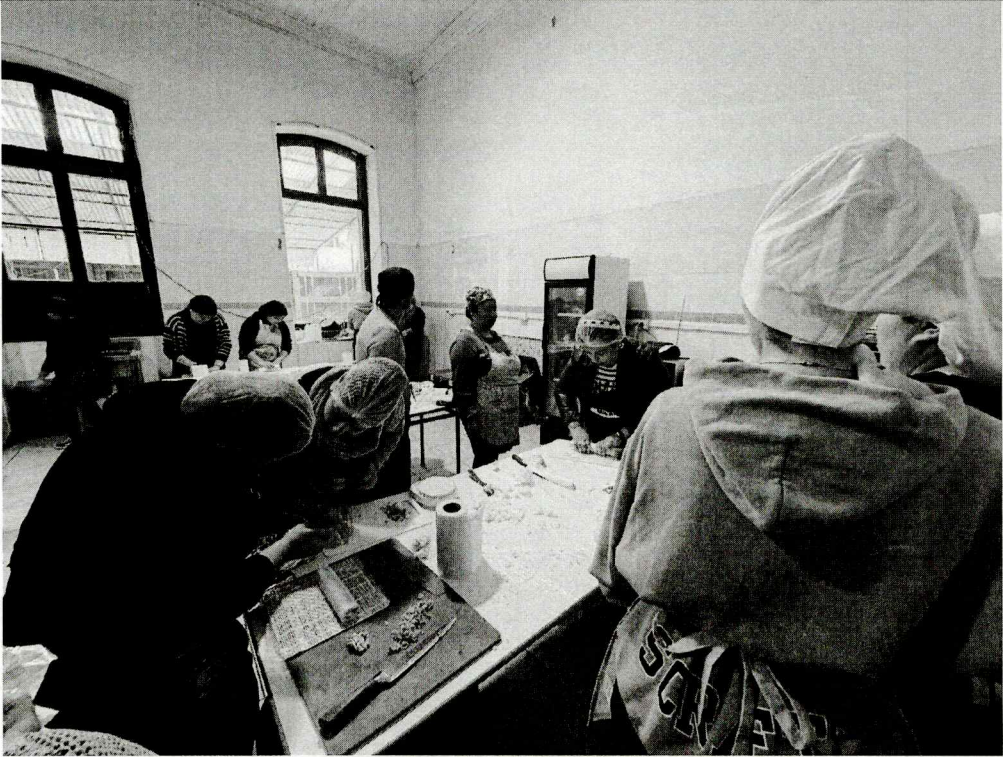
Comienzo con registrar la asistencia de las alumnas, las cuales hacen una bienvenida dando una pequeña presentación de su motivación al realizar taller

Se comenzó la clase con la presentación de los ingredientes y materiales necesarios para la preparación:

Ingredientes utilizados:Arroz para sushiQueso crema (tipo Philadelphia)Kanikama (palitos de cangrejo)CebollínAlga NoriHarinaHuevosPankoAceite para freírMateriales de apoyo e higiene:Film plásticoPapel aluminioNova (toallas absorbentes)TraperosLava lozaDurante la clase, se explicó paso a paso el proceso de preparación:

Siempre voy realizando un trabajo personalizado para que cada alumna pueda comprender y en forma practica realizar sushi
Cocción y aliño del arroz para sushi.Preparación del relleno: mezcla de queso crema, kanikama y cebollín.Armado del hand roll utilizando alga nori y film plástico para facilitar la forma.Versión frita (opcional): los rolls se pasaron por harina, huevo y panko, y luego se frieron en aceite caliente.Enseñanza sobre presentación, manipulación e higiene de los alimentos.Cada participante tuvo la oportunidad de realizar sus propios hand rolls aplicando las técnicas enseñadas. Se fomentó la participación activa y se entregaron recomendaciones para emprender con este producto, considerando su fácil venta y buen margen de ganancia.
Finalmente, se hizo énfasis en la importancia del orden y la limpieza durante y después de la preparación, utilizando los materiales de higiene disponibles.

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

Fecha Cobertura: 2025-08-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-08-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2025-08-05

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



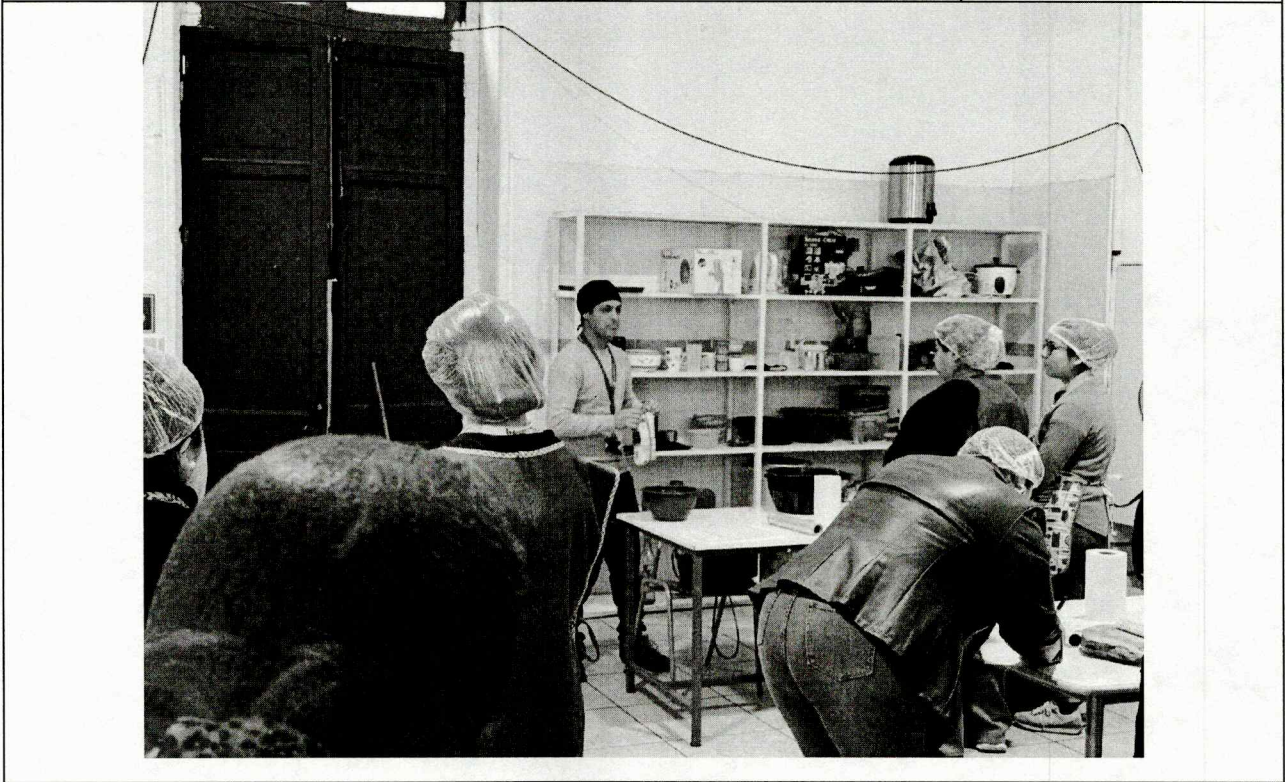
Fecha Cobertura:
2025-08-05

Descripción Cobertura:
Fotografía

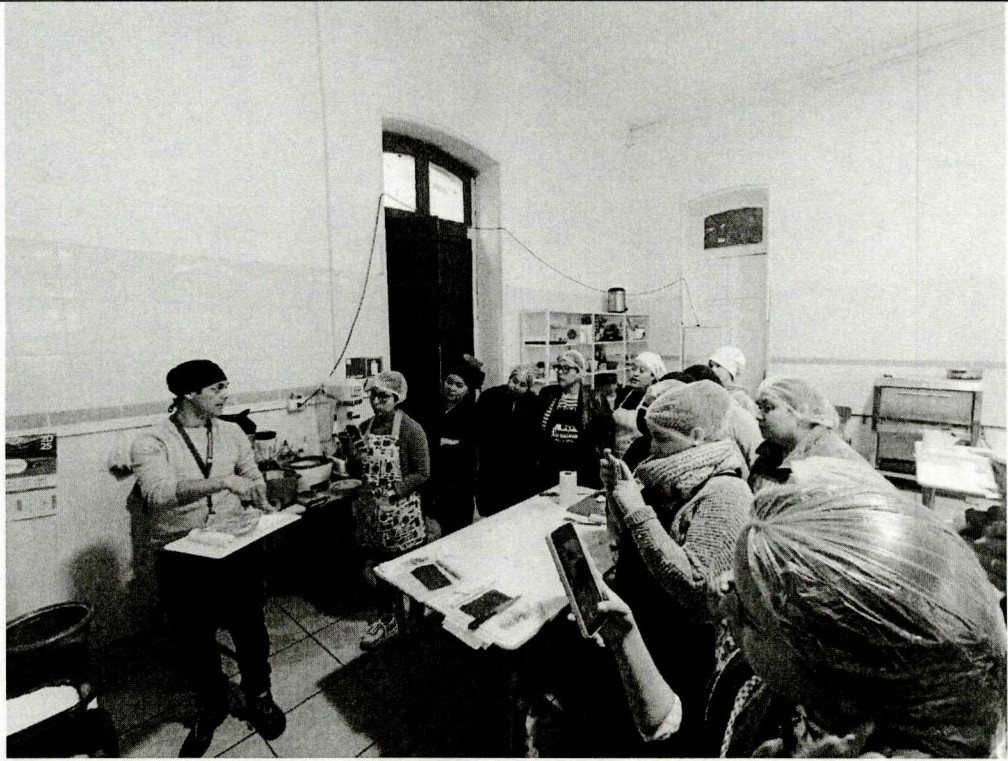
Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-08-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



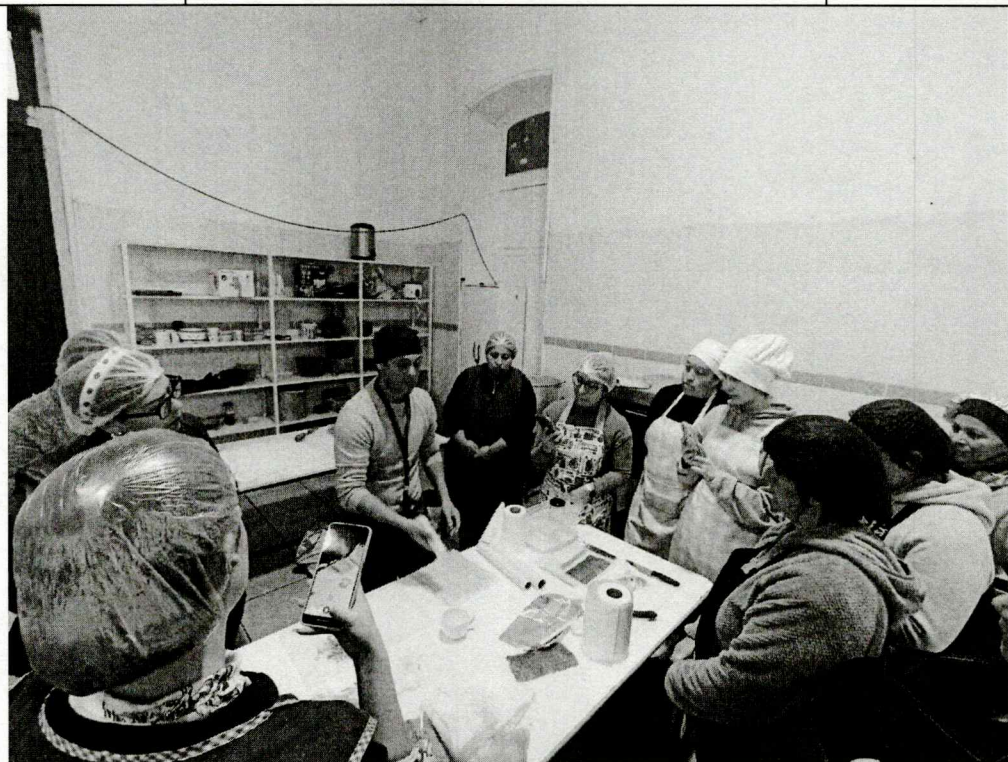
Fecha Cobertura: 2025-08-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura:
2025-08-05

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2025-08-13

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-08-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



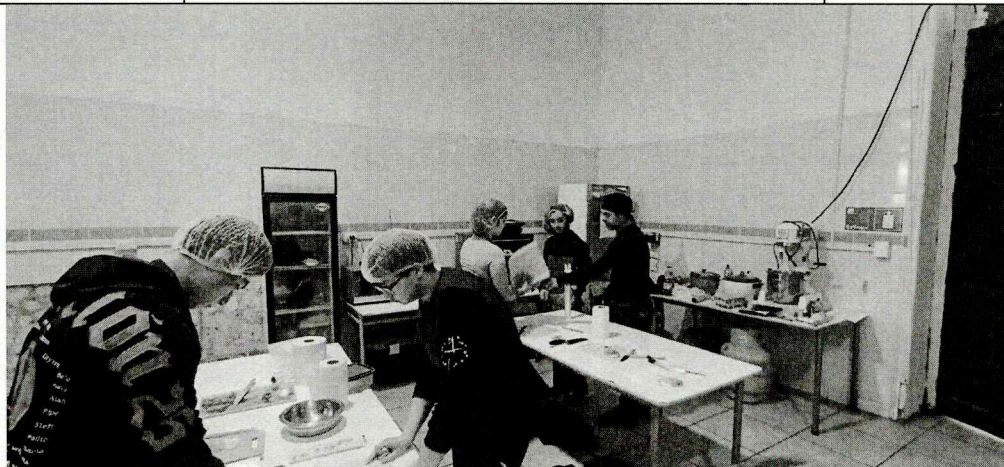
Fecha Cobertura: 2025-08-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

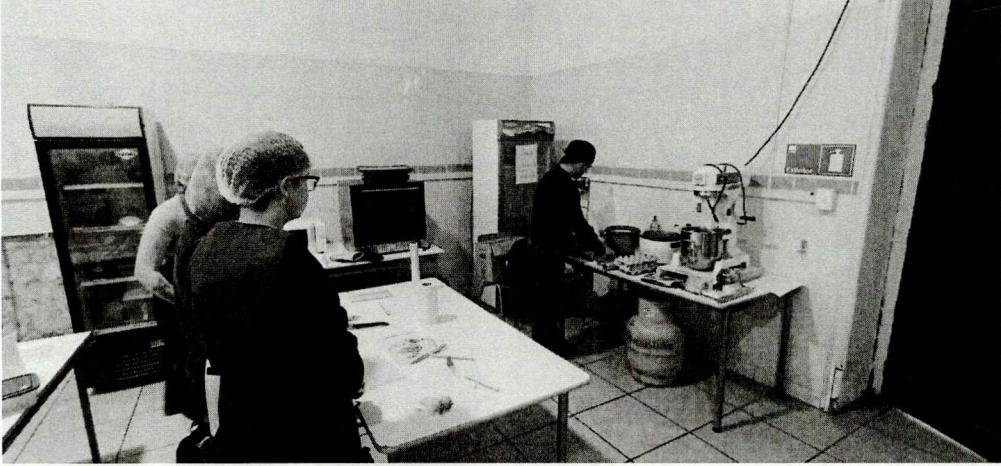


Fecha Cobertura: 2025-08-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-08-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-08-13	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

