

**INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.**

SEPTIEMBRE	2025
Mes	Año

**I.- Datos.**

1.- Nombre.	CRISTOBAL ANTONIO TOLOZA VÁSQUEZ		
2.- Rut.			
3.- N° 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 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.**



Hoy en clases preparamos Sushi Burger , aprendiendo paso a paso la técnica y combinación de sabores para este innovador formato de sushi.  
Voy dando la bienvenida a cada una de las alumnas, también registrando su asistencia.  
Entreo los materiales para comenzar las preparaciones  
Pasos realizados en la clase:  
Preparación del arroz:  
Cocinar el arroz y dejarlo enfriar.Moldear en forma de "pan de hamburguesa" para la base y la tapa del sushi burger.Rebozado y fritura:  
Pasar las piezas de arroz por harina, huevo batido y panko.Freír en aceite caliente hasta que queden doradas y crocantes.Preparación del relleno:  
Cortar en láminas la palta y el queso.Picar el cebollín.Preparar el kanikama.Montaje del Sushi Burger:  
Colocar una base de arroz frito.Añadir palta, queso, kanikama y cebollín.Opcional: envolver con nori o agregar un toque de salsa para dar más sabor.Cubrir con la otra pieza de arroz frito, formando la "hamburguesa".Presentación y cierre:  
Decorar y servir en plato.Mantener orden y limpieza utilizando traperos y lava loza al finalizar la práctica.

Cada alumna realizó una burger suchi  
Hoy comenzamos la clase realizando el registro de asistencia de las alumnas.  
Una vez organizados, trabajamos en dos preparaciones principales: hand rolls y sushi burger.  
Los materiales utilizados en la jornada fueron: arroz, queso, kanikama, palta, cebollín, nori, aceite, huevo, panko, nova, además de los implementos de apoyo como traperos y lava loza para mantener el orden y la higiene.  
De manera general, seguimos los siguientes pasos:  
Preparación del arroz y organización de los ingredientes.  
Demostración de cómo armar los hand rolls, destacando la importancia de la técnica de enrollado y la combinación equilibrada de sabores.Elaboración del sushi burger, explicando la manera correcta

de dar forma, sellar con panko y freír, logrando una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Supervisión del trabajo de cada alumna, entregando indicaciones y corrigiendo detalles en la manipulación de los ingredientes. Degustación y evaluación de los resultados, reforzando la importancia de la presentación y el cuidado en la preparación.

La clase finalizó con muy buena disposición de todas, quienes quedaron motivadas y con ganas de seguir practicando para perfeccionar estas técnicas.

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

Fecha Cobertura: 2025-09-02	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-09-02	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-09-02	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA





Fecha Cobertura:  
2025-09-02

Descripción Cobertura:  
Fotografía

Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:  
2025-09-02

Descripción Cobertura:  
Fotografía

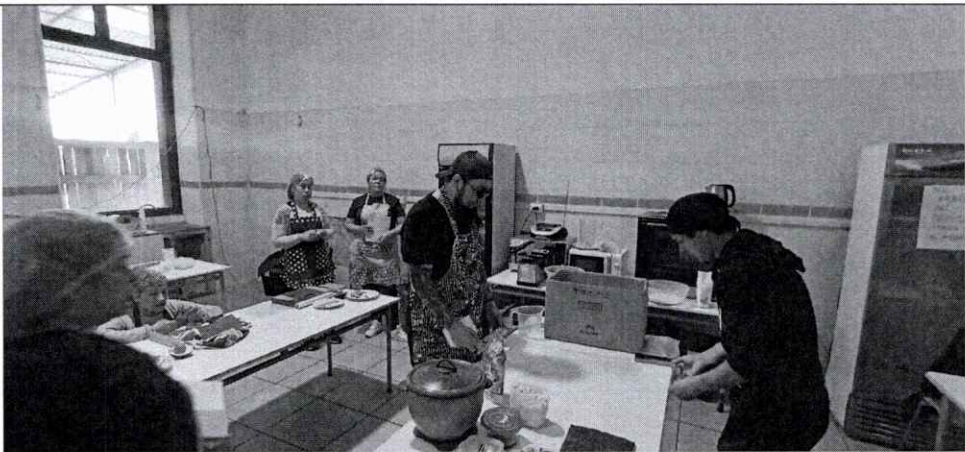
Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:  
2025-09-11

Descripción Cobertura:  
Fotografía

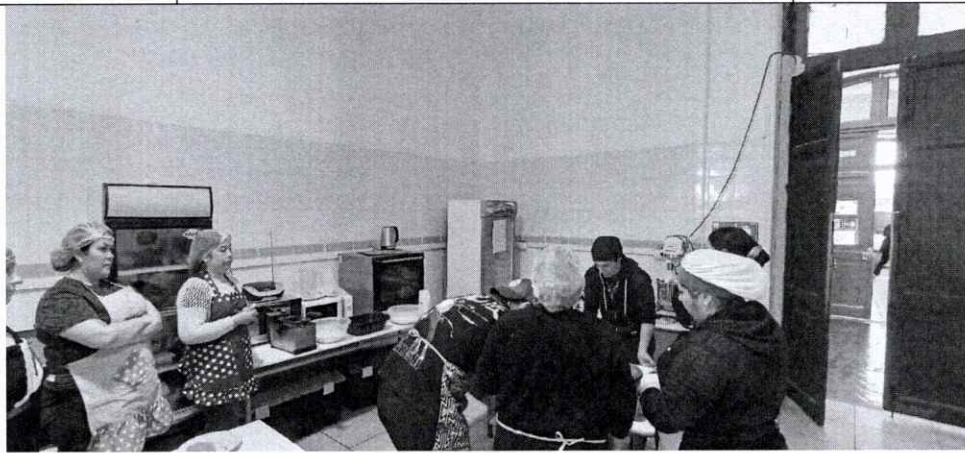
Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-09-11	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-11	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-11	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------





Fecha Cobertura: 2025-09-11	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**



✓