

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	2025
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	BERTA DEL CARMEN QUEZADA ARAUJO		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: 4081	Imputación: 2152104004001	Centro de Costos: 250448
4.- Dirección a la que pertenece.	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - CENTRO DE FORMACIÓN MUNICIPAL		

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

- Contar con una monitora para la realización de talleres de tortas y decoración.
- Realizar talleres de tortas y decoraciones

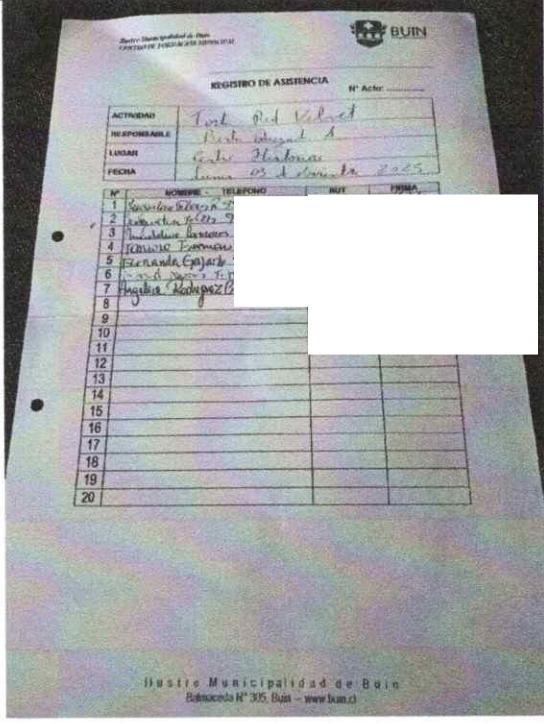
III.- Descripción de las funciones realizadas.

- Taller torta red velvet, día 03 de noviembre 2025.
- Horario 15:00 a 18:00hrs.
- Se realiza bizcocho red velvet, es un bizcocho húmedo, esponjoso y de color rojo.
- En este bizcocho usamos ingredientes diferentes al de un bizcocho tradicional.
- Usamos aceite, mantequilla, solo 3 huevos, buttermilk (leche con unas cucharadas de vinagre) harina y cacao juntas cernidas, usamos bicarbonato mezclado con vinagre, y el colorante rojo que le da ese color tan particular.
- Dividimos la mezcla en dos moldes de la misma medida 19cm. Para llevar a hornear.
- Horneamos a 180°C. Por 50 o 60 min.
- Para llenar hacen frosting de queso y crema.
- Remojamos con jarabe de agua, azúcar y vainilla.
- Dejamos reposar la torta hasta el día siguiente, para decorar.
- Se termina la clase dejando los utensilios limpios, secos y guardados.
- Finalizamos la jornada sin novedades.
- Taller Torta Red Velvet, día 04 de noviembre 2025.
- Horario 15:00 a 18:00 horas.
- Segundo día para dar inicio a decorar la torta.
- Batimos crema vegetal y aplicamos colorantes comestibles.
- Este diseño será inspirado en navidad haremos un viejo pascuero.
- Primero embetunamos la torta en crema blanca.
- Pintamos la crema con colorante rojo para diseñar el gorro.
- Le hacemos la barba, ojos, bigotes, nariz.
- Para realizar el diseño usamos boquillas de diferentes diseños, tamaños, usamos mangas para decorar.
- Terminada la decoración lavamos todo lo usado, secamos y guardamos cada utensilio en su lugar.
- Finalizamos la clase sin novedad y cada alumna se va feliz con su torta.
- Taller torta red velvet, día 10 de noviembre 2025.
- Horario 10:00 a 13:00 hrs.
- Se realiza bizcocho red velvet, es un bizcocho húmedo, esponjoso y de color rojo.
- En esta bizcocho usamos aceite, mantequilla, 3 huevos, buttermilk (leche con unas cucharadas de vinagre) harina y cacao cernidos, bicarbonato mezclado con vinagre, y colorante rojo que da ese

color tan peculiar.

- Dividimos la mezcla en dos moldes, para llevar a hornear.
- Horneamos a 180°C. Por 50 o 60 min.
- Para su relleno hacemos un frosting de queso y crema.
- Remojamos con jarabe de agua, azúcar y vainilla.
- Dejamos reposar la torta hasta el día siguiente, para decorar.
- Se termina la clase dejando los utensilios limpios, secos y guardados
- Finalizamos la jornada sin novedades.
- Taller torta red velvet, día 11 de noviembre 2025.
- Horario 10:00 a 13:00 hrs.
- Segundo día para dar inicio a decorar la torta.
- Batimos crema vegetal y aplicamos colorante comestible.
- Este diseño es inspirado en navidad, diseñamos una corona navideña.
- Primero embetunamos la crema en color rojo, diseñamos la corona usando diferentes boquillas y ponemos perlitas, mostacillas.
- Terminada la clase se deja limpia la sala, utensilios lavados, secos y guardados.
- Finalizamos la clase sin novedades y cada alumna se va con su propia creación de torta.

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

Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

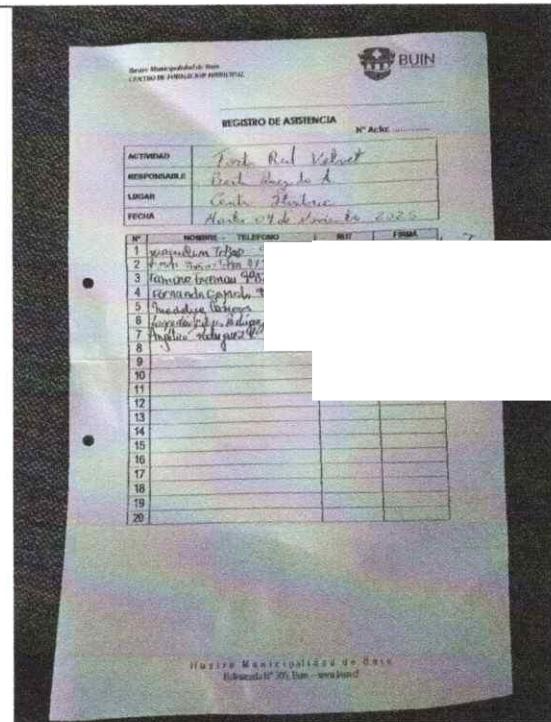


Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------





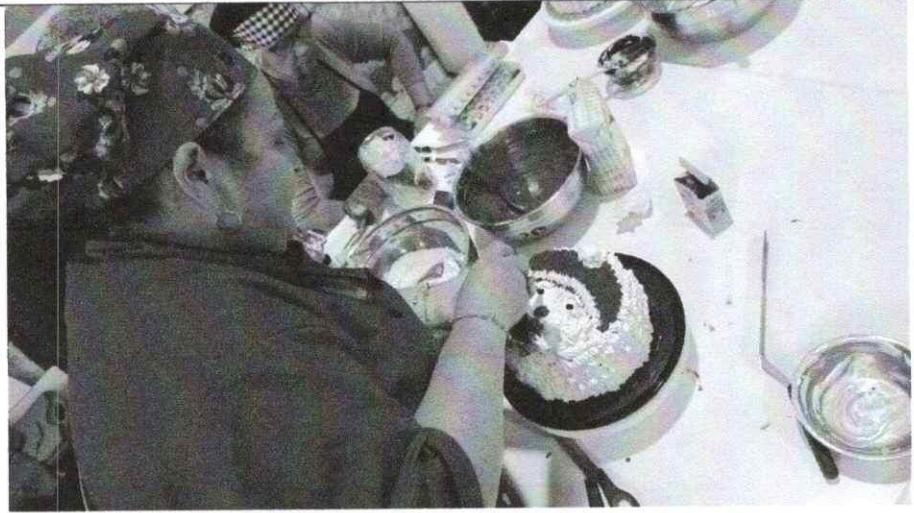
Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

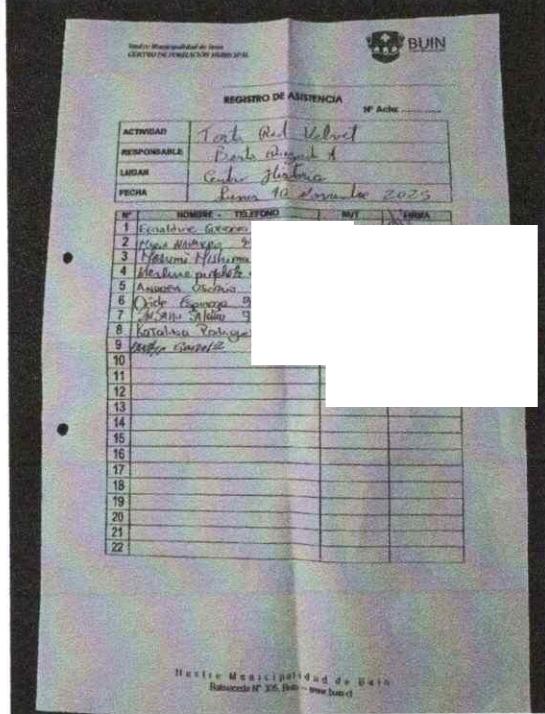


Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

		
Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA





Fecha Cobertura: 2025-11-10	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-10	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



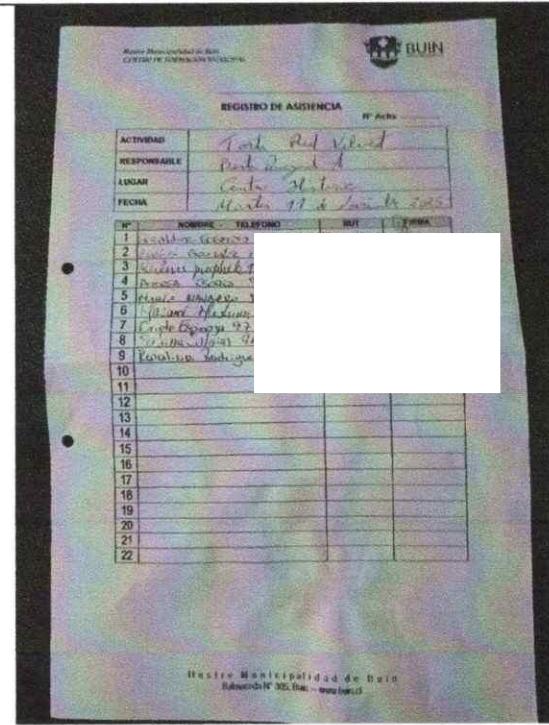
Fecha Cobertura: 2025-11-10	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-10	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-11	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-11	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-11	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



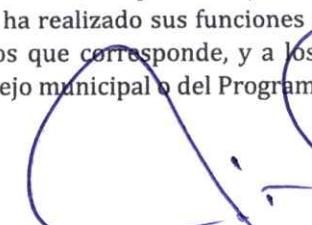
Fecha Cobertura: 2025-11-11	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

A handwritten blue checkmark is positioned in the lower right area of the page.

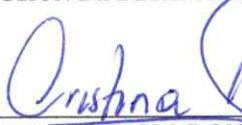
V.- Observaciones.

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 FERNANDEZ FIGUEROA
DIRECTOR
DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO




CRISTINA ELISA DONOSO BERRIOS
COORDINADOR (A) PROGRAMA

