

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	2025
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	BERTA DEL CARMEN QUEZADA ARAUJO		
2.- Rut.			
3.- N° 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.

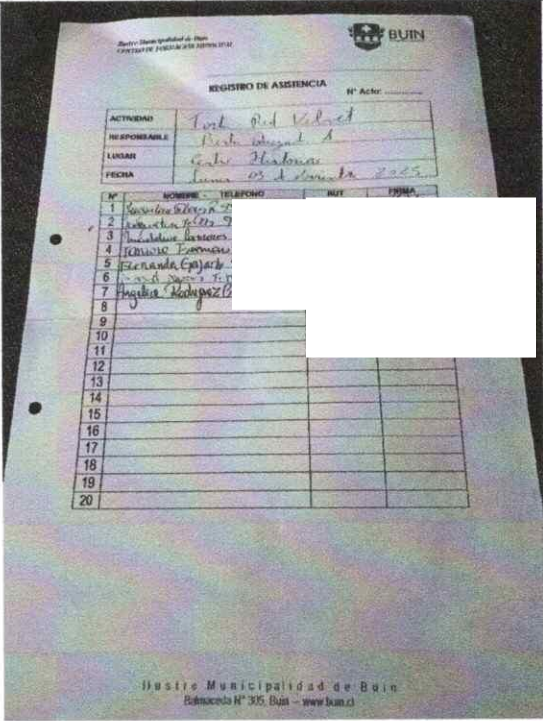
- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Contar con una monitora para la realizacion de talleres de tortas y decoracion. Realizar talleres de tortas y decoraciones |
|--|

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 cucharada 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 rellenar hacemos 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 comestible.
- 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 acaite, mantequilla, 3huevos, buttrrmilk(leche con unas cucharadas de vinagre) harina y cacao cernidos, bicarbonato mezclado con vinagre, y colorante rojo qué 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 perlititas, 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).


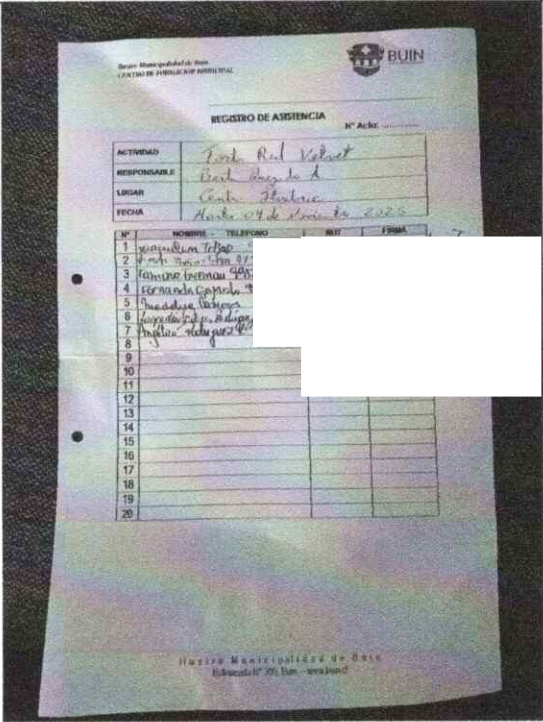
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA






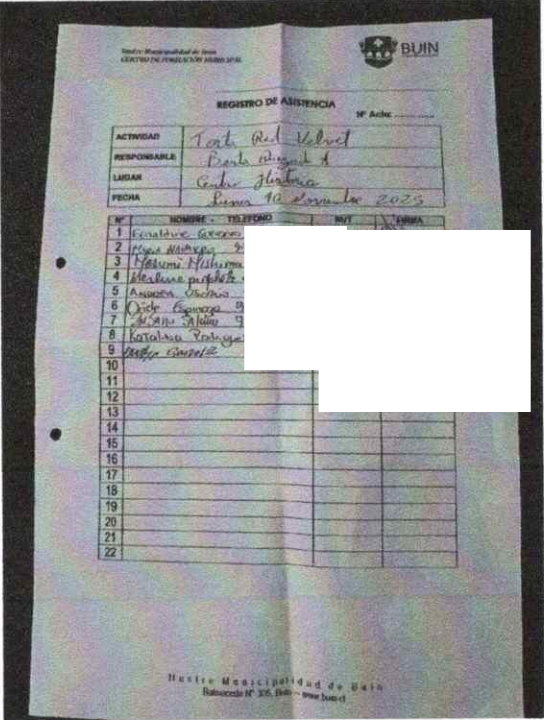
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------






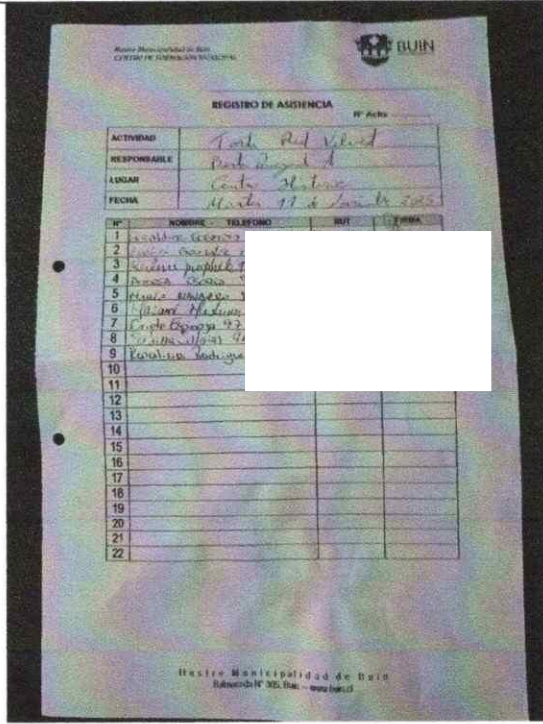
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

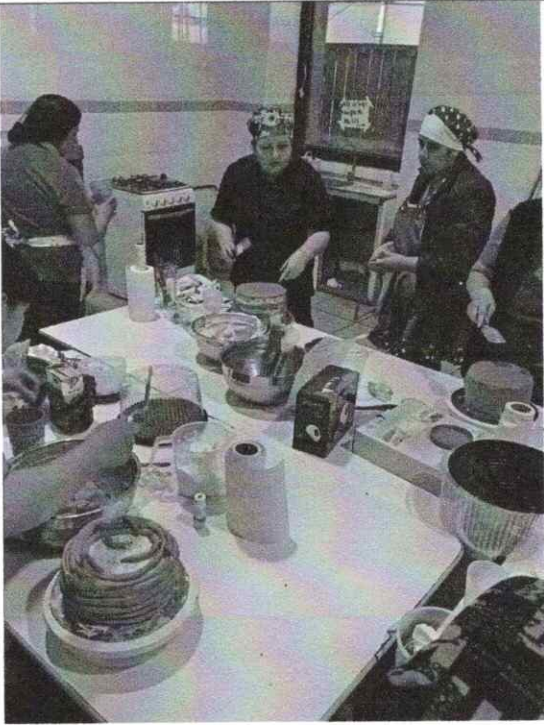

		
Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-04	Descripción Cobertura: Taller torta red velvet	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA

		
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



V.- Observaciones.

--



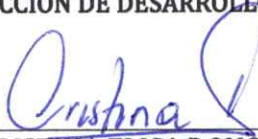
CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

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





CRISTINA ELISA DONOSO BERRIOS
COORDINADOR (A) PROGRAMA