

## INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	2025
<b>Mes</b>	<b>Año</b>

### I.- Datos.

<b>1.- Nombre.</b>	CRISTOBAL ANTONIO TOLOZA VÁSQUEZ		
<b>2.- Rut.</b>			
<b>3.- Nº Decreto.</b>	Alcaldicio: 2602	Imputación: 215.21.04.004.001	Centro de Costos: 250422
<b>4.- Dirección a la que pertenece.</b>	<b>DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR</b>		

### 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.

En la primera clase del Taller de Sushi Burger, se dio inicio al proceso de aprendizaje culinario con las participantes del programa, quienes demostraron entusiasmo y disposición para adquirir nuevas habilidades gastronómicas.

Durante la jornada, se trabajó en la preparación de sushi burger y hand rolls, aprendiendo técnicas básicas de armado, manipulación de alimentos y presentación.

Materiales utilizados:

NoriArrozKanikamaQueso crema (tipo Filadelfia)CebollínAceiteVinagreAzúcarSalsa de soyaHuevosHarinaPankoArtículos de aseo empleados:

NovaTraperos desechablesLavalozasEsponjaLa clase se desarrolló en un ambiente participativo y colaborativo, destacando el interés de las alumnas por aprender nuevas técnicas de cocina que aportan a su desarrollo personal y a futuras oportunidades de emprendimiento.

Terminamos con una presentación donde participó Director de DIDEKO y alcalde.

Clase de Sushi Gourmet.

Doy la bienvenida, haciendo registro de asistencia

En esta sesión del taller de Sushi Gourmet trabajamos en la preparación de distintos tipos de rolls, utilizando técnicas básicas y avanzadas de armado, relleno y empanizado. Para ello, empleamos los siguientes ingredientes:

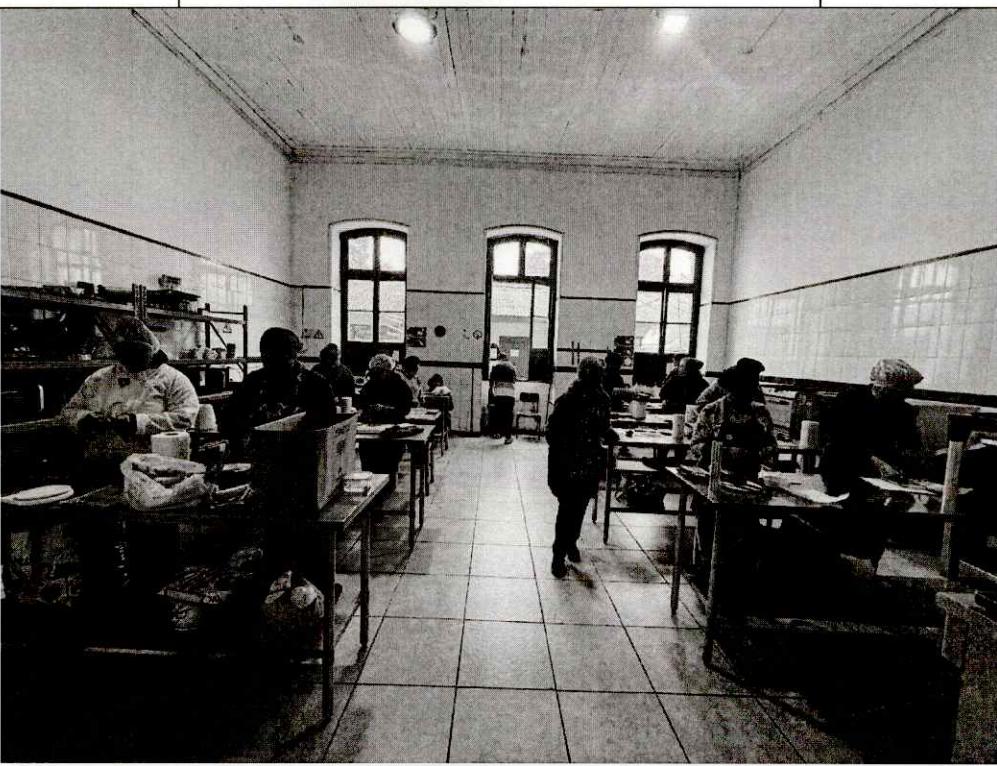
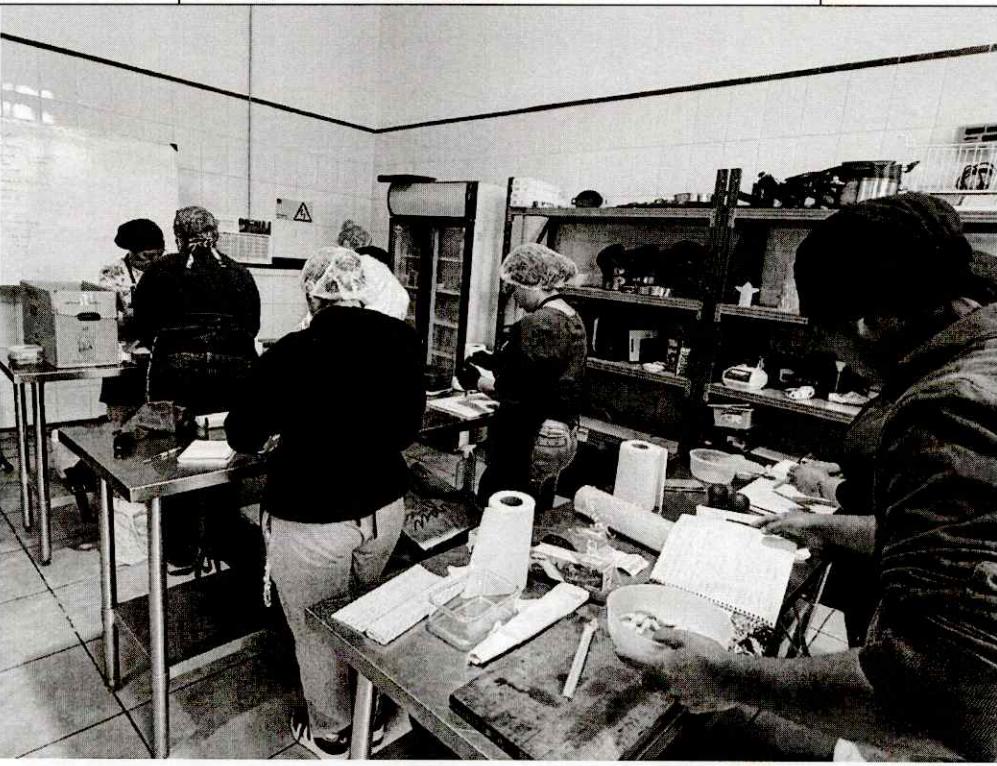
Ingredientes utilizados:

Alga noriArroz para sushiQuesoPaltaKanikamaHarinaHuevoPankoCibouletteAzúcarSalsa de soyaVinagre de manzanaAdemás, para mantener el orden y la limpieza del espacio de trabajo, utilizamos:

Artículos de aseo:

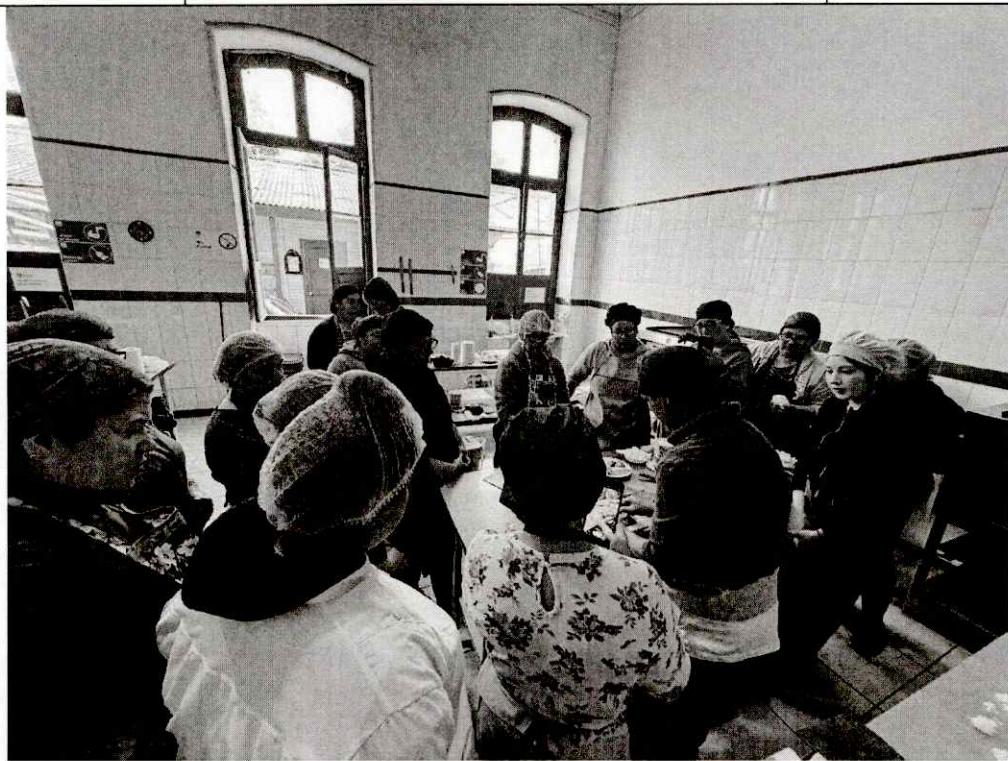
NovaTraperosQuixLa clase se desarrolló de manera práctica, guiando a las participantes paso a paso en cada preparación para asegurar un buen resultado y una correcta manipulación de los alimentos.

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

Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------



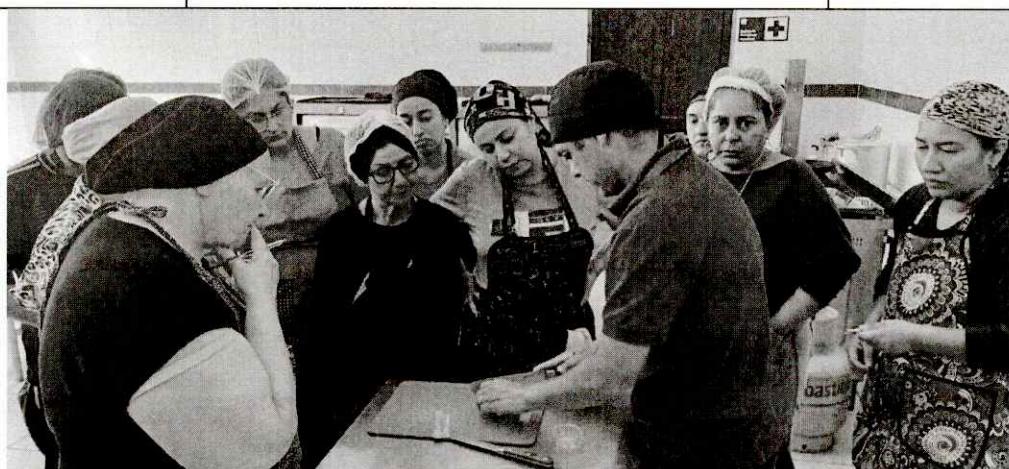
Fecha Cobertura: 2025-11-03	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

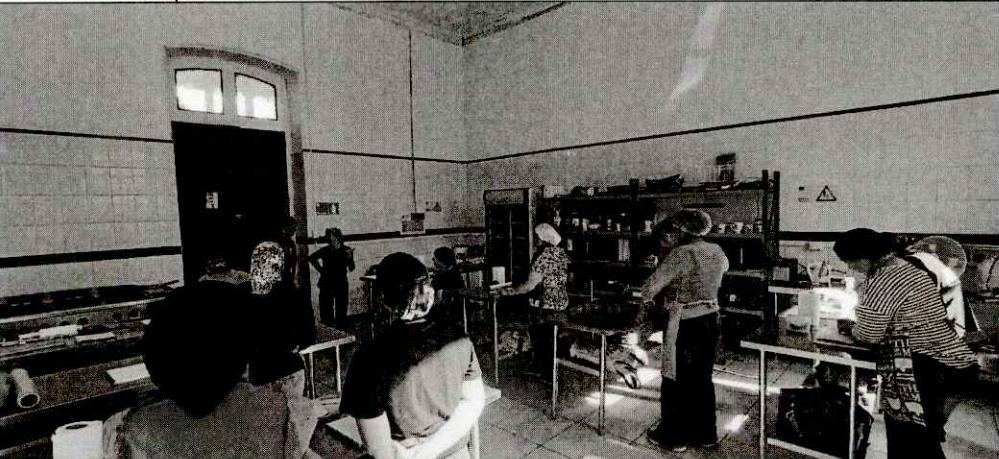
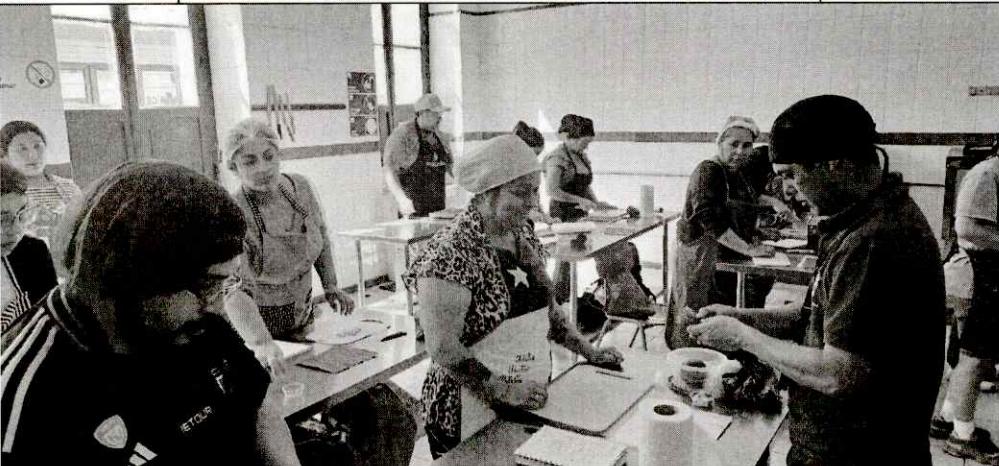


Fecha Cobertura: 2025-11-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-13	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-11-13	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 que se desempeña.



JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA  
DIRECTOR  
DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO



JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA  
COORDINADOR (A) PROGRAMA