

**INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIOS**  
**TALLERES DIDECO 2024**

**MES: JUNIO**  
**NOMBRE : JOHANNA PEÑA MEZA**  
**RUT :**  
**TALLER : TECNICAS DE REPOSTERIA Y BANQUETERIA**

**LUGAR DEL TALLER: CATAPILCO**

**HORA DE INICIO: 15:00hrs**                      **HORA DE TERMINO: 17:30:00hrs.**

**FECHAS: Martes 02 de julio, pan tocino, técnicas de la masa y elaboración  
preparación del relleno.**

**Martes 16 de julio, pan de leche, preparación de masa dulce, se les enseña  
la elaboración y técnicas del relleno y de la decoración del mismo.**

**Martes 23 de julio, pan de hamburguesa, tipo de amasado y bolear,  
se les enseña la elaboración y técnicas.**

**Martes 30 de julio, strudell, se les enseña una masa tipo hojaldrada, relleno y dobles,  
elabora con técnicas.**

**LUGAR DEL TALLER: BLANQUILLO**

**HORA DE INICIO: 18:30hrs.**                      **HORA DE TÉRMINO: 21:00hrs.**

**FECHAS: Martes 02 de julio, pie de nuez, técnicas de la masa y elaboración  
preparación del relleno.**

**Martes 16 de julio, pan de leche, preparación de masa dulce, se les enseña  
la elaboración y técnicas del relleno y de la decoración del mismo.**

**Martes 23 de julio, pan de hamburguesa, tipo de amasado y bolear,  
se les enseña la elaboración y técnicas.**

**Martes 30 de julio, strudell, se les enseña una masa tipo hojaldrada, relleno y dobles,  
elabora con técnicas.**



**PILAR CUEVAS MARDONES**

**LUGAR DEL TALLER: LA HACIENDA**

**HORA DE INICIO: 09:30hrs.**

**HORA DE TERMINO: 12:00hrs.**

**FECHAS: Miércoles 03 de julio, pie de nuez, técnicas de la masa y elaboración**

**preparación del relleno.**

**Miercoles 17 de julio, pan de leche, preparación de masa dulce, se les enseña la elaboración y técnicas del relleno y de la decoración del mismo.**

**Miercoles 24 de julio, pan de hamburguesa, tipo de amasado y bolear, se les enseña la elaboración y técnicas.**

**Miercoles 31 de julio, strudell, se les enseña una masa tipo hojaldrada, relleno y dobles, elabora con técnicas.**

**LUGAR DEL TALLER: LA LAGUNA**

**HORA DE INICIO: 14:00hrs.**

**HORA DE TERMINO: 16:30:00hrs.**

**FECHAS: Jueves 04 de julio, pie de nuez, técnicas de la masa y elaboración**

**preparación del relleno.**

**Jueves 18 de julio, pan de leche, preparación de masa dulce, se les enseña la elaboración y técnicas del relleno y de la decoración del mismo.**

**Jueves 25 de julio, pan de hamburguesa, tipo de amasado y bolear, se les enseña la elaboración y técnicas.**



**PILARICUEVAS MARDONES**

**Por Orden del Sr. Alcalde"**

**I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR**