

**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 04 de junio, tarta salada, quiche lorraine, técnicas de la masa, preparación del relleno.

/ Martes 11 de junio, torta de chocolate, preparación del bizcocho, se les enseña la elaboración y técnicas del relleno y de la decoración de la torta.

/ Martes 18 de junio, Satin, tipo de queque humedo, relleno con frutas, se les enseña la elaboración y técnicas.

/ Martes 25 de junio, Facturas, se les enseña una masa tipo hojaldre, relleno y dobles, elabora con técnicas.

**LUGAR DEL TALLER: BLANQUILLO**

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

**FECHAS:** / Martes 04 de junio, tarta salada, quiche lorraine, técnicas de la masa, preparación del relleno.

/ Martes 11 de junio, Satin, tipo de queque humedo, relleno con frutas, se les enseña la elaboración y técnicas.

/ Martes 18 de junio, torta de chocolate, preparación del bizcocho, se les enseña corte del bizcocho y tipos de bizcocho, la elaboración y técnicas

/ Martes 25 de junio, muss de chocolate, preparación, relleno y decoración de la torta.



**PILAR CUEVAS MARDONES**  
**"Por Orden del Sr. Alcalde"**  
**I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR**

**LUGAR DEL TALLER: LA HACIENDA**

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

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

**FECHAS:** Miércoles 05 de junio, tarta salada, quiche lorraine, técnicas de la masa,  
preparación del relleno.

/ Miércoles 12 de junio, Satin, tipo de queque húmedo, relleno con frutas,  
se les enseña la elaboración y técnicas.

/ Miércoles 19 de junio, torta de chocolate, preparación del bizcocho, se les enseña  
corte del bizcocho y tipos de bizcocho, la elaboración y técnicas

/ Miércoles 26 de junio, muss de chocolate, preparación, relleno y decoración de la torta.

**LUGAR DEL TALLER: LA LAGUNA**

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

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

**FECHAS:** Jueves 06 de junio, tarta salada, quiche lorraine, técnicas de la masa,  
preparación del relleno.

/ Jueves 13 de junio, Satin, tipo de queque húmedo, relleno con frutas,  
se les enseña la elaboración y técnicas.

/ Jueves 20 de junio, torta de chocolate, preparación del bizcocho, se les enseña  
corte del bizcocho y tipos de bizcocho, la elaboración y técnicas

/ Jueves 27 de junio, muss de chocolate, preparación, relleno y decoración de la torta.



**PILAR GUEVAS MARDONES**  
"Por Orden del Sr. Alcalde"  
**MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR**