

INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIOS
TALLERES DIDECO 2024

MES: MAYO
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 07 de mayo, Torta día de la madre, técnicas de batido del bizcocho, forma de rellenar, montaje de la torta y decoración, elaboración y técnicas.
Martes 14 de mayo, scones, masa entre dulce y salada, acompañada de mermelada de damasco, se les enseña la elaboración y técnicas.
Martes 21 de mayo, dobladitas, masa de pan se les enseña la elaboración y técnicas.
Martes 28 de mayo, palmeras rellenas y pinceladas, masa de hojaldre falsa, se les enseña la elaboración y técnicas del hojaldrado.

LUGAR DEL TALLER: BLANQUILLO

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

FECHAS: Martes 07 de mayo, bizcochos de merengues, elaboración y técnicas del batido y del secado de este mismo, se elaboran 3 discos por cada alumno.
Martes 14 de mayo, torta del día de la madre, se les enseña un muss de frambuesa la elaboración y técnicas de armado y decoración.
Martes 21 de mayo, brazo de reina, las alumnas aprenden la técnica del enrollado se les enseña la elaboración.
Martes 28 de mayo, pan de tocino, las alumnas aprenden la técnica del enrollado de una masa salada y rellena.



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 01 de mayo, bizcochos de merengues, elaboración y técnicas del batido y del secado de este mismo, se elaboran 3 discos por cada alumno.

Miercoles 08 de mayo, torta del día de la madre, se les enseña un muss de frambuesa la elaboración y técnicas de armado y decoración.

Miercoles 15 de mayo, brazo de reina, las alumnas aprenden la técnica del enrollado se les enseña la elaboración.

Miercoles 22 de mayo, pan de tocino, las alumnas aprenden la técnica del enrollado de una masa salada y rellena. 17 de Abril, facturitas, elaboración y técnicas.

Miércoles 29, scones, masa entre dulce y salada, acompañada de mermelada de damasco, se les enseña la elaboración y técnicas.

LUGAR DEL TALLER: LA LAGUNA

HORA DE INICIO: 14:00hrs.

HORA DE TERMINO: 16:30:00hrs.

FECHAS: Jueves 02 de mayo, bizcochos de merengues, elaboración y técnicas del batido y del secado de este mismo, se elaboran 3 discos por cada alumno.

Jueves 09 de mayo, torta del día de la madre, se les enseña un muss de frambuesa la elaboración y técnicas de armado y decoración.

Jueves 16 de mayo, brazo de reina, las alumnas aprenden la técnica del enrollado se les enseña la elaboración.

Jueves 23 de mayo, pan de tocino, las alumnas aprenden la técnica del enrollado de una masa salada y rellena. 17 de Abril, facturitas, elaboración y técnicas.

Jueves 30 de mayo, scones, masa entre dulce y salada, acompañada de mermelada de damasco, se les enseña la elaboración y técnicas.



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