

INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIOS
TALLERES DIDECO 2024

MES
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.** /

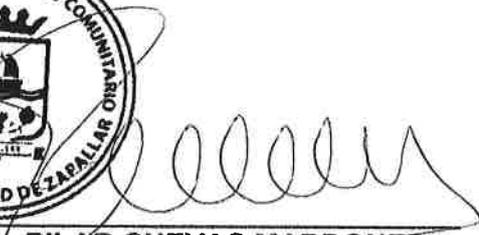
FECHAS Martes 06	strudell de manzana elaboracion de la masa y tecnicas.
Martes 13	chilenitos rellenos de manjar, elaboracion y tecnicas.
Martes 20	queque de yogurt con almibal, elaboracion y tecnicas.
Martes 27	kuchen de manzana, elaboracion de masa y técnicas.

LUGAR DEL TALLER: BLANQUILLO

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

FECHAS: Martes 06	strudell de manzana elaboracion de la masa y tecnicas.
Martes 13	chilenitos rellenos de manjar, elaboracion y tecnicas.
Martes 20	queque de yogurt con almibal, elaboracion y tecnicas.
Martes 27	kuchen de manzana, elaboracion de masa y técnicas.




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 07

strudell de manzana elaboracion de la masa y tecnicas.

Miercoles 14

queque de yogurt con almibal, elaboracion y tecnicas.

Miercoles 21

elaboracion, técnicas, coccion de masa y relleno de empanada.

Mircoles 28

termino de empanadas salteñas, elaboracion y

técnicas de relleno.

LUGAR DEL TALLER: LA LAGUNA

HORA DE INICIO: 14:00hrs.

HORA DE TERMINO: 16:30:00hrs.

FECHAS: Jueves 01

strudell de manzana elaboracion de la masa y tecnicas.

Jueves 08

chilenitos rellenos de manjar, elaboracion y tecnicas.

Jueves 15

queque de yogurt con almibal, elaboracion y tecnicas.

Jueves 22

masa de hojarasca, elaboracion de masa y técnicas.

Jueves 29

torta amor, elaboracion y técnicas de relleno ,

armado y decoración.



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