Ilustre Municipalidad
de Dalcahue

ACTA DE RECEPCIÓN DE SERVICIOS

En Dalcahue, a 05 de Diciembre de 2025, la **Directora de Desarrollo Comunitario**, señora **Claudia Bórquez Miranda**, deja constancia de la **recepción conforme** de los servicios prestados por **doña María Zenaida Yañez Ruiz**, en su calidad de **Prestadora de Servicios Relatoría Curso Técnica Básica de Repostería del Organismo Técnico de Capacitación (OTEC) de la Ilustre Municipalidad de Dalcahue**.

Las funciones fueron desempeñadas de manera responsable y acorde a las laborales correspondiente al convenio a honorarios vigente, durante el mes de **Noviembre de 2025**.

Se emite la presente acta para ser entregada a la **Dirección de Administración y Finanzas**, con el fin de cursar el pago correspondiente al período mencionado.

Claudia Bórquez Miranda

Directora de Desarrollo Comunitario

I.MUNICIPALIDAD DE DALCAHUE

INFORME ACTIVIDADES REALIZADAS MES DE NOVIEMBRE 2025

DE : María Zenaida Yañez Ruiz / Relatora Curso Técnicas Básicas de Repostería

A : Kissy Sepulveda Barría

Por medio del presente informe, doy a conocer las actividades realizadas durante el mes de noviembre, desde el 24 al 28 de noviembre 2025:

Con fecha 24 de NOVIEMBRE se da inicio al curso Técnicas Básicas de repostería organizado por la OTEC de la municipalidad de Dalcahue con las siguientes actividades, relatoría con clase de repostería de manera presencia (TALLER DE REPOSTERIA) en las dependencias de casino DIDECO.

Donde se tiene como objetivo general realizar funciones relativas a la elaboración de preparaciones en base a REPOSTERIA (utilizando insumos como huevos, azúcar, harinas, almidones, mantequilla, esencias, especias, otros) preparación de una amplia gama de platos, procesando las materias primas correspondientes, y sometiéndolas a los oportunos procesos para su elaboración, respetando en todo momento las técnicas culinarias utilizadas como son: cocción, temperaturas, presentación y manipulación (Reglamento Sanitario de los Alimentos), además de controles de calidad.

Y como objetivo principal la elaboración de diversos platos de pastelería y repostería utilizando técnicas gastronómicas.

DEPENDENCIAS	HORARIO	ACTIVIDADES
Casino DIDECO	10:00 a 14.00 hrs.	CLASE 1: Técnica trabajada masas secas y quebradizas. Se hace entrega ficas técnicas a trabajar. • Kuchen streussell de ruibarbo. • Pie de limón
Casino DIDECO	10:00 a 14:00 hrs.	CLASE 2: Técnica trabajada bizcochuelos liviano con el método directo e indirecto. Se hace entrega de ficha técnica a trabajar. • Torta tres leches

I.MUNICIPALIDAD DE DALCAHUE

Casino DIDECO	10:00 a 14:00 hrs.	CLASE 3: Técnica trabajada masas dulces fermentadas. Se hace entrega ficas técnicas a trabajar. • Berlines rellenos • Rolls de canela
Casino DIDECO	10:00 a 14:00 hrs.	CLASE 4: Técnica trabajada masas batidas. Se hace entrega ficas técnicas a trabajar. • Queque membrillo naranja. • Pan de pascua
Casino DIDECO	10:00 a 14:00 hrs.	CLASE 5: Técnica trabajada hojarascas y semi frio. Se hace entrega ficas técnicas a trabajar. • Torta de yogurth • Torta de hojarascas

[redacted]

.....
MARIA ZENAIDA YAÑEZ RUIZ
RELATORA

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE DALCAHUE
ENCARGADA PROGRAMAS SOCIALES

.....
KISSY SEPULVEDA BARRÍA
ENCARGADA PROGRAMAS SOCIALES

.....
CLAUDIA BÓRQUEZ MIRANDA
DIRECTORA DIDECO