

INFORME DE GESTIÓN CONTRATO A HONORARIOS ✓

NOMBRE	: Francisca Catalina Orellana Arce																
RUT	: Censurado ley 19628																
PERIODO QUE INFORMA:	: Octubre 2023																
N° DE BOLETA	: N°32	MONTO BRUTO : 968.660															
PROGRAMA	: Residencia Familiar Recoleta PSC																
ITEM	: 215.21.04.004.001	CENTRO DE COSTO: 04.06.70.08 ✓															
CARGO	: Ingeniero en Alimentos																
FUNCIONES (según contrato):	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseñar minutas de alimentos de acuerdo a los procedimientos y estándares de calidad nutricional según las necesidades del programa. 2. Calificar, almacenar y realizar el inventario de los alimentos y utensilios para la elaboración de las comidas. 3. Realizar minutas semanales con el menú siguiendo las referencias del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). 4. Asesorar y colaborar en la adquisición de enseres (alimentos) para el correcto desarrollo del programa. 5. Apoyar a los profesionales en la gestión y elaboración de las comidas en base a la minuta INTA. 6. Apoyo en la ejecución de las actividades y metas asociadas al programa. 7. Participar de las actividades y tareas requeridas por la Dirección de Desarrollo Comunitario. 																
Actividades del mes	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Descripción</th> <th>Medio verificador</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Supervisión y apoyo en el orden y limpieza, de piso, congeladora, visicooler, repisas de alimentos en bodega.</td> <td>Anexo 1 ✓</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Supervisión en cocina para el adecuado porcionamiento de once.</td> <td>Anexo 2 ✓</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Se realiza inventario de alimentos en bodega día lunes, para verificar y comparar con inventario de día viernes.</td> <td>Anexo 3 ✓</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Reunión con jefatura municipal.</td> <td>Anexo 4 ✓</td> </tr> </tbody> </table>		N°	Descripción	Medio verificador	1	Supervisión y apoyo en el orden y limpieza, de piso, congeladora, visicooler, repisas de alimentos en bodega.	Anexo 1 ✓	2	Supervisión en cocina para el adecuado porcionamiento de once.	Anexo 2 ✓	3	Se realiza inventario de alimentos en bodega día lunes, para verificar y comparar con inventario de día viernes.	Anexo 3 ✓	4	Reunión con jefatura municipal.	Anexo 4 ✓
N°	Descripción	Medio verificador															
1	Supervisión y apoyo en el orden y limpieza, de piso, congeladora, visicooler, repisas de alimentos en bodega.	Anexo 1 ✓															
2	Supervisión en cocina para el adecuado porcionamiento de once.	Anexo 2 ✓															
3	Se realiza inventario de alimentos en bodega día lunes, para verificar y comparar con inventario de día viernes.	Anexo 3 ✓															
4	Reunión con jefatura municipal.	Anexo 4 ✓															

5	Se realiza inventario de alimentos en bodega día viernes, con el fin de verificar lo ocupado durante la semana y lo que queda para fin de semana y compararlo con inventario de día lunes, para así comprobar que lo indicado en el menú de fin de semana se cumpla.	Anexo 5 ✓
6	Se realiza inventario de alimentos en bodega día lunes, para verificar y comparar con inventario de día viernes.	Anexo 6 ✓
7	Planificación y elaboración de minuta para albergue.	Anexo 7 ✓
8	Supervisión de elaboración de empanadas de pino para once de usuarios.	Anexo 8 ✓
9	Se supervisión en porcinamente y emplatado.	Anexo 9 ✓
10	Supervisión en cocina para el adecuado porcionamiento y emplatado del almuerzo.	Anexo 10 ✓
11	Asamblea con usuarios y profesionales para salida recreativa la playa.	Anexo 11 ✓
12	Se realiza revisión y etiquetado de productos traídos por usuaria.	Anexo 12 ✓
13	Salida pedagógica playa el Canelo.	Anexo 13 ✓

Francisco

Firmar funcionario	Firma jefe directo	Jefe departamento
--------------------	--------------------	-------------------

Firma Director

