

INFORME DE HONORARIOS

PROYECTO: FNDR 8% CHUPE DE CENTOLLA EN EL ANIVERSARIO COMUNAL

INSTITUCIÓN: MUNICIPALIDAD CABO DE HORNOS

Nº DE BOLETA HONORARIO RELACIONADA:

PERIODO/MES/HORAS EJECUTADAS: NOVIEMBRE EN 25 HORAS.

1. Planificación Inicial

1.1. Definición del Menú y Cantidades

Se definió el “chupe de centolla” como plato principal. Los ingredientes fueron los siguientes:

- Centolla Certificada Por Salud y Serna de Pesca 100 kg
- Queso Rayado 100 sobres
- Queso Laminado Gauda 35 kg
- Cebolla 80 kg
- Pimentón en Polvo 2 kg
- Ajo Cabeza 12 und
- Condimentos (Pimienta Blanca 20 und)
- Leche o Crema. 26 lts de Cada uno
- Aceite, 30 lts
- Sal de Mesa 7 kg
- Pan Hallulla 100 kg
- Vino blanco 25 lts

1.2. Logística de Equipos y Recursos

- Se organizo el equipo de trabajo maestro de cocina y asistente de cocina.
- Se estableció un horario de trabajo intensivo de 25 horas para optimizar el tiempo.
- Se dispuso de ollas industriales de gran capacidad (hasta 40 litros) y utensilios adecuados para preparar grandes cantidades, también de horno y cocina industrial para la preparación.
- Los días y horarios de trabajo fueron los siguientes:
 - Jueves 28 de noviembre de 15:00 a 23:00 hrs. (8 horas)
 - Viernes 29 de noviembre de 12:00 a 00:00 hrs. (12 horas)
 - Sábado 30 de noviembre de 07:30 a 12:30 hrs. (5 horas)

2. Preparación de los Ingredientes

2.1. Preparación de la Centolla (jueves 28 de noviembre)

Se Descongelo Los 100 kg de Centolla, que llego de Punta Arenas (Certificada por Salud) Se dejó descongelar lentamente la centolla. Para Poder separar los Meros(1000und) de Esta y desmenuzada el resto para hacer el Chupe, Después se Revisada toda la centolla, para Sacar las Cascaras o especie extraña que viene con la Centolla, una vez realizado esto se Procede a Guardar en el refrigerador para mantener la frescura y el Nivel de Refrigeración.

2.2. Preparación del sofrito

- Verduras (cebolla, ajo, Mantequilla, Vino Blanco y pimentón): Fueron picadas finamente y almacenadas, En Las Cajas Plásticas para esto. Para el sofrito, En grandes sartenes industriales, se Calentó aceite y mantequilla, se saltearon las cebollas, los ajos y los pimientos hasta que se ablandaron y tomaron color y Sabor.
-

3. Preparación del Chupe de Centolla (viernes 29 de noviembre)

3.1. Elaboración de la Base del Chupe

- En grandes ollas industriales, se integraron el pan, leche, crema, y el sofrito preparado. La mezcla se dejó cocinar a fuego lento durante unas horas para lograr la textura y sabor deseados.
- Se verificó constantemente la temperatura y la consistencia del chupe, ajustando la cantidad de líquido (Leche y Crema) según fuera necesario para evitar que se seca o quedara demasiado líquido y incorporando el Queso Rayado a Mescla.

3.2. Incorporación de la Centolla

- Una vez que la base del chupe tenía la consistencia adecuada, se incorporó la centolla desmenuzada en la mezcla. Se removió bien para asegurar que se distribuyera de manera uniforme junto con la mezcla del pan con leche y crema.
- Se verificaron las porciones para asegurarse de que la porción fuera consistente en los recipientes y tenga una excelente presentación.

3.3. Armado de las porciones en sus recipientes.

- Se comenzó armar las mil porciones de centolla en sus respectivos recipientes para verificar las cantidades y su posterior almacenamiento para el calentamiento antes de distribuir al lugar del evento.

4. Calentamiento y Distribución (sábado 30 de noviembre)

4.1. Envasado y Mantenimiento de la Temperatura

- El chupe fue colocado en recipientes y colocándole la Lámina de queso Laminado y su Mero Correspondiente de Decoración. durante el proceso de Envasado Estos recipientes fueron asegurados para evitar derrames o enfriamiento prematuro.
- Se prepararon porciones individuales que fueron almacenados en cajas plásticas de 50 und, para facilitar la distribución y Traslado de estos.

4.2. Distribución de Recipientes a Puntos de Reparto

- Se coordinó la entrega de los recipientes a contar de las 12:00 hrs en el lugar establecido para el evento que sería la plaza O "Higgins un lugar de acceso a todo público.
 - El transporte se realizó en vehículos de la municipalidad desde la cocina calle austral hasta el lugar del evento que se encuentra a 5 min de distancia y así lograr mantener la temperatura del chupe en todo momento, además en el lugar de la actividad se dispuso de 2 cocinas industriales para mantener temperatura antes de su entrega.
-

5. Distribución y Entrega a la Comunidad

5.1. Reparto de Porciones

- Las porciones fueron entregados a las personas en una cadena de distribución ordenada, con apoyo del personal de la misma municipalidad liderada por el alcalde de la ciudad, evitando que se formaran largas filas y que cada persona recibiera una porción adecuada para su grupo familiar.

5.2. Monitoreo de la Distribución

- Durante el proceso de distribución, se monitoreó el servicio para garantizar que todas las personas recibieran su porción a tiempo y que no se presentaran inconvenientes con la cantidad o la calidad del chupe.
-

6. Control de Calidad y Seguridad Alimentaria

6.1. Higiene y Seguridad

- Todos los procedimientos se llevaron a cabo cumpliendo con las normas de seguridad e higiene alimentaria: uso de guantes, mascarillas y gorros en todo momento.
- Las temperaturas de los alimentos fueron monitoreadas para evitar riesgos de seguridad alimentaria.

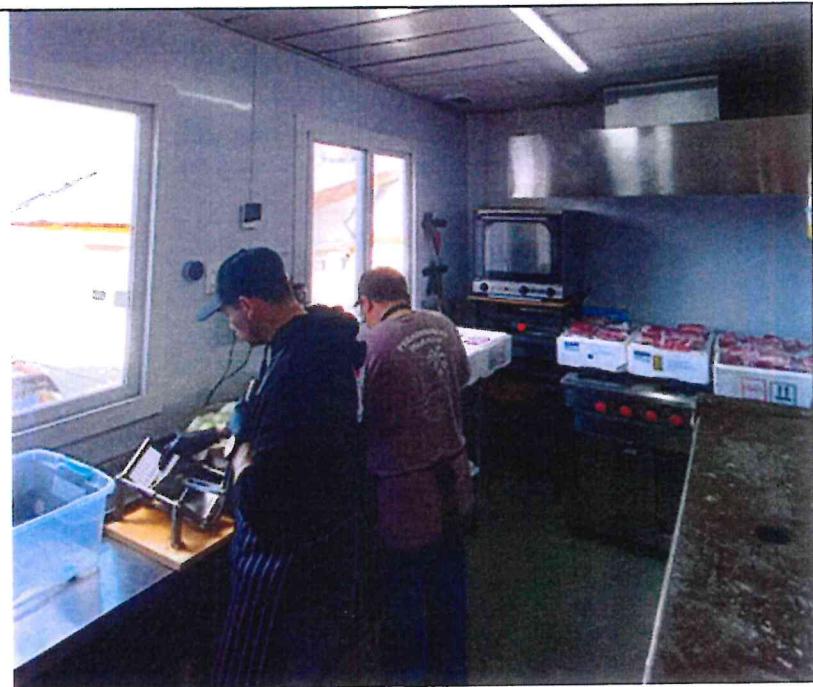
6.2. Evaluación Post-Distribución

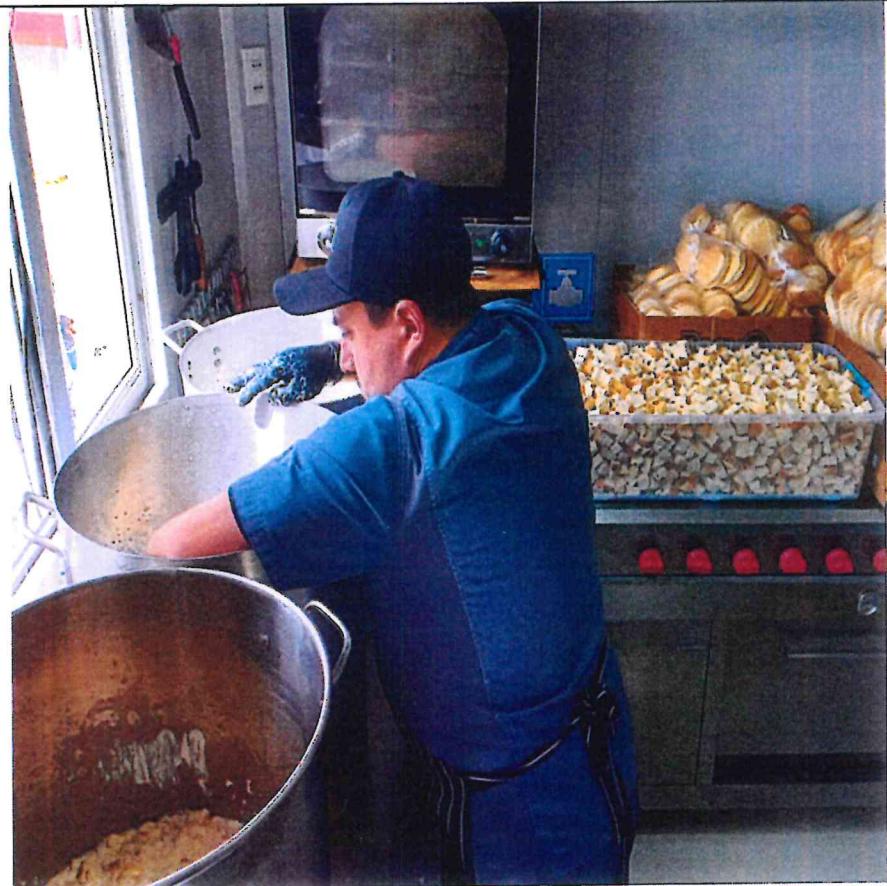
- Al finalizar la distribución, se realizaron consultas a los beneficiarios para evaluar la calidad y satisfacción del chupe de centolla.

7. Conclusión

La preparación y distribución del chupe de centolla para 1000 personas en Puerto Williams en un tiempo limitado de 25 horas fue un desafío logístico que se resolvió con éxito gracias a una planificación detallada, una ejecución precisa y una coordinación eficaz entre la municipalidad, maestro de cocina y ayudante de cocina. El evento se realizó de manera eficiente, garantizando la calidad del producto y la satisfacción de la comunidad.

La colaboración entre los equipos de trabajo y la adecuada utilización de los recursos disponibles permitió cumplir con el objetivo de ofrecer un chupe austral delicioso y seguro en un tiempo muy limitado.







Firma Prestador de Servicio:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Giovanni Isla Quevedo".

Nombre ayudante de cocina: Giovanni Isla Quevedo

Puerto Williams, 05/12/2024.