

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS

MARZO	2024
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto:	Alcaldicio :	Imputación : 215.21.04.004.001	Centro de Costos : 25.04.48
4.- Dirección a que pertenece.	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO - CENTRO DE FORMACIÓN MUNICIPAL 2024		

II.- Función según lo que indica el contrato.

Contar con una persona que apoye en ejecución y objetivos del programa Centro de Formación 2024. - MONITOR DE TALLERES DE ELABORACIÓN DE RESPOSTERÍA U OTROS CURSOS POR PLATAFORMAS MUNICIPALES (EN VIRTUD DE LAS INSTRUCCIONES SANITARIAS Y RESTRICCIONES DE MOVILIDAD O AFOROS)
---

III.- Descripción de las funciones realizadas.

- LUNES 4 DE MARZO, INICIO TALLER DE TORTAS EN FONDAT.
  - LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
  - COMENZAMOS LA CLASE CON LA INTRODUCCION DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
  - CORTAMOS EL BIZCOCHO, MONTAMOS LA CREMA, RELLENAMOS Y RESERVAMOS PARA EL DIA SIGUIENTE.
  - COMENZAMOS A TRABAJAR EN LAS FIGURAS Y DECORACION EN FONDANT PARA NUESTRA TORTA.
  - FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
  - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
- 
- MARTES 5 DE MARZO, SEGUNDA CLASE TALLER DE TORTAS EN FONDANT.
  - LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
  - PREPARAMOS LA BUTTERCREAM DE NUESTRO PREFORRADO, PARA CUBRIR CON FONDANT.
  - REFRIGERAMOS LA TORTA PARA SEGUIR TRABAJANDO EN LA DECORACION FINAL.
  - TRABAJAMOS EN LAS FIGURAS DE FONDANT QUE USAREMOS PARA DECORAR LA TORTA.
  - CUBRIMOS LA TORTA CON FONDANT Y LA DECORAMOS CON LAS FIGURAS REALIZADAS EN LA CLASE.
  - PRESENTAMOS LAS TORTAS REALIZADAS DURANTE EL TALLER.
  - FINALIZAMOS LA CLASE CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
  - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
- 
- LUNES 11 DE MARZO, PRIMERA CLASE TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
  - LA CLASE INICIO A LAS 15:00 HORAS.
  - INICIO LA CLASE CON LA INTRODUCCION DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
  - CONTINUO CON INTRODUCCION DE LOS DISTINTOS TIPOS DE CATERING, CUIDADOS DE LAS PREPARACIONES,

- CADENAS DE FRIO, MONTAJE Y SERVICIO, ETC.
- ENTREGO LAS RECETAS QUE EJECUTAREMOS EN LAS CLASES.
  - COMENZAMOS LA PREPARACION DE LOS SHOT DE POSTRES PARA DEJAR EN REPOSO HASTA EL DIA SIGUIENTE.
  - FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
  - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
- 
- MARTES 12 DE MARZO, SEGUNDA CLASE TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
  - LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
  - COMENZAMOS LA CLASE CON LA PREPARACION DE UNA CREMA DE NARANJA DESDE CERO, PARA RELLENAR LOS PETTIT FOUR.
  - RELLENAMOS LOS PETTIT FOUR DE NARANJA Y FRUTOS ROJOS O FRAMBUESA.
  - PREPARAMOS LAS PASTAS CON LA QUE RELLENAMOS LOS CANAPES Y/O BRUSQUETAS.
  - TERMINAMOS EL ARMADO DE LOS SHOT DE POSTRES EN VASOS Y DECORAMOS.
  - MONTAMOS NUESTRO BUFFET DE CATERING DULCE Y SALADO, CON TODAS LAS PREPARACIONES REALIZADAS EN EL TALLER POR LAS ALUMNAS.
  - FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
  - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

IV.- Cobertura (Adjuntar Respaldos).

Fecha de la actividad: 2024-03-04	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER DE TORTAS EN FONDANT	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-03-04	Descripción de la Actividad: HOJA DE ASISTENCIA TALLER TORTAS EN FONDAT	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-03-05	Descripción de la Actividad: HOJA ASISTENCIA TALLER TORTAS EN FONDANT	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

Fecha de la actividad: 2024-03-05	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER TORTAS EN FONDANT	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-03-11	Descripción de la Actividad: HOJA AISTENCIA TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: HOJÁ DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

Fecha de la actividad: 2024-03-11	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFIA ADJUNTA COMO ANEXO
--------------------------------------	--	--



Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO

Fecha de la actividad: 2024-03-12	Descripción de la Actividad: HOJA ASISTENCIA TALLER DE CATERING, SEGUNDA CLASE.	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

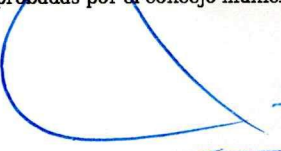
Fecha de la actividad: 2024-03-12	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFÍAS SEGUNDA CLASE TALLER DE CATERING	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		


V.- Observaciones.

PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS  
PRESTADOR

CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

Yo, **JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA, DIRECTOR DE DESARROLLO COMUNITARIO** en mi calidad de contraparte técnica del prestador/a de servicios a honorarios que emite el presente informe, certifico que ha realizado sus funciones en el presente mes, en virtud al contrato de prestación de servicios que corresponde, y a los objetivos y requerimientos de las labores aprobadas por el concejo municipal o del Programa Municipal en que se desempeña.

  
JONATHAN FERNANDEZ FIGUEROA  
DIRECTOR DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO

  
CRISTINA ELISA DONOSO BERRIOS  
CORDINADOR /A PROGRAMA

## INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS

MARZO	2024
Mes	Año

## I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto:	Alcaldicio : EN TRAMITE	Imputación : 215.21.04.004.001	Centro de Costos : 25.04.22
4.- Dirección a que pertenece.	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR 2024		

## II.- Función según lo que indica el contrato.

Contar con una monitora que ejecute y desarrolle taller de candy bar 2024

Realizar difusión de taller de candy bar Realizar taller de candy bar Realizar presentación al terminar cada taller

## III.- Descripción de las funciones realizadas.

Lunes 18 de marzo 2024

Realizar taller de Candy Bar

Se registra asistencia al llegar de cada usuaria, donde cada una se presenta dando su motivación al realizar el taller

Se menciona las preparaciones que se realizarán

Pie de limón, tartaleta de fruta, cackes , torta de estación.

ingredientes

Leche, huevo, harina, sal, aceite entre otros

Herramientas a utilizar

batidora, uslero, fuentes, horno industrial y cocina

Cabe mencionar que al siguiente día se realizará presentación de taller temática pascua

Se les solicita a las alumnas que traigan fuentes para llevarse sus preparaciones

Martes 19 de marzo 2024

Se realiza taller de Candy bar clase de presentación

Se realizo jornada mas larga ya que debían generar todo el relleno de las preparaciones



Materiales para relleno:

Manjar, azúcar flor , mostacilla, merengue.

cada preparación se realizará de acuerdo los diferentes grupos de trabajo  
donde algunas están a cargo del relleno torta, pie de limón cakes.

se menciona que la proxima inscripcion se realizara para el dia martes 26 de marzo 2024

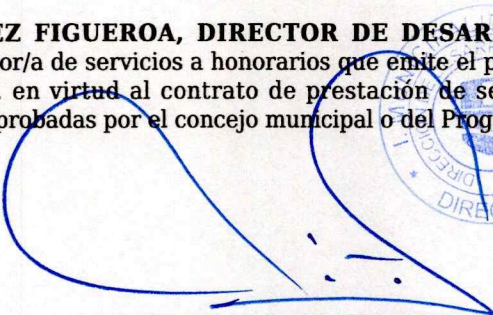
IV.- Cobertura (Adjuntar Respaldos).

V.- Observaciones.

PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS  
PRESTADOR

CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

Yo, **JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA, DIRECTOR DE DESARROLLO COMUNITARIO** en mi calidad de contraparte técnica del prestador/a de servicios a honorarios que emite el presente informe, certifico que ha realizado sus funciones en el presente mes, en virtud al contrato de prestación de servicios que corresponde, y a los objetivos y requerimientos de las labores aprobadas por el concejo municipal o del Programa Municipal en que se desempeña.



JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA  
DIRECTOR DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO

  
LISSETTE JASMIN SOTO FARIAS  
CORDINADOR /A PROGRAMA

