

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS

ABRIL	✓ 2024
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto:	Alcaldicio : 467	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 RESPOTERÍA 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 1 DE ABRIL, PRIMERA CLASE TALLER DE CANDY BAR.
- LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
- COMIENZO LA CLASE CON LA INTRODUCCION DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
- COTINUO CON LA ENTREGA DE LAS RECETAS A REALIZAR EL DIA DE HOY, GALLETAS PARA DECORAR, MINI PIE Y MINI TARTALETAS Y DESMOLDANTE.
- PREPARAMOS LA MASA DE GALLETAS Y REPOSAMOS PARA COMENZAR A CORTAR Y HORNEAR LAS GALLETAS.
- PREPARAMOS MASA DE MINI PIE Y MINI TARTALETAS Y RESERVAMOS, PARA EL DIA SIGUIENTE.
- ENTREGO LAS RECETAS DE LA SEGUNDA CLASE Y ORGANIZAMOS LOS MATERIALES.
- TERMINAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
- LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

- MARTES 2 DE ABRIL, SEGUNDA CLASE TALLER DE CANDY BAR.
- INICIO LA CLASE A LAS 15:00 HORAS.
- ENTREGO LAS RECETAS QUE PREPARAREMOS HOY DESDE CERO, CREMA PASTELERA, CREMA DE LIMON, MERENGUE ITALIANO, DONAS EN MOLDE Y CUPCAKES.
- HORNEAMOS LAS MASAS PARA NUESTROS MINI PIE Y MINI TARTALETAS PARA LUEGO RELLENAR.
- ARMAMOS LOS CAKE POP, BAÑAMOS CON CHOCOLATE Y DECORAMOS.
- BAÑAMOS EN CHOCOLATE Y DECORAMOS LAS DONAS.
- DECORAMOS CON FONDANT LAS GALLETAS.
- MONTAMOS LA MESA DE NUESTRO CANDY BAR, CON EL TRABAJO DE LAS ALUMNAS.
- FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE TODA LA COCINA.
- LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

- LUNES 8 DE ABRIL, PRIMERA CLASE TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
- LA CLASE INICIO A LAS 15:00 HORAS.
- COMENCE LA CLASE CON LA INTRODUCCION DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
- REALICE INTRODUCCION Y DEFINICION DE CATERING, DISTINTOS SERVICIOS Y TIPOS, MONTAJES, ETC.
- ENTREGUE LAS RECETAS DE SHOT DE POSTRES EN VASO, DIFERENTES SABORES, OPCIONES DE DECORACION, OPCIONES DE MAYONESAS, ETC.
- PREPARAMOS CREMA DE NARANJA QUE USAREMOS EL DIA SIGUIENTE.
- MONTAMOS LOS SHOT DE POSTRES Y RESERVAMOS.
- FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
- LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

- MARTES 9 DE ABRIL, TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
- LA CLASE INICIO A LAS 15:00 HORAS.
- COMENZAMOS LA CLASE MONTANDO LOS MINI PASTELITOS.
- PREPARAMOS LAS SALSAS CON LAS QUE RELLENAREMOS LOS ROLLITOS DE CANAPES Y LAS BRUSQUETAS.
- RELLENAMOS Y RESERVAMOS LOS ROLLITOS PARA LUEGO CORTAR Y MONTAR LOS CANAPES.
- PREPARAMOS EL CEVICHE Y PRESENTAMOS EN LAS BANDEJAS.
- COMENZAMOS A MONTAR NUESTRO BUFFET, CON TODOS LOS PRODUCTOS QUE PREPARAMOS.
- MONTAJE FINAL Y PRESENTACION DE NUESTRO TRABAJO.
- FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
- LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

IV.- Cobertura (Adjuntar Respaldos).

Fecha de la actividad: 2024-04-01	Descripción de la Actividad: HOJA ASISTENCIA TALLER DE CANDY BAR	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

Fecha de la actividad: 2024-04-01	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER DE CANDY BAR, PRIMERA CLASE.	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-04-02	Descripción de la Actividad: HOJA DE ASISTENCIA TALLER CANDY BAR	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

Fecha de la actividad: 2024-04-02	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER DE CANDY BAR	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-04-08	Descripción de la Actividad: HOJA DE ASISTENCIA TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
--------------------------------------	--	--------------------------------------

Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA

Fecha de la actividad: 2024-04-08	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

Fecha de la actividad: 2024-04-09	Descripción de la Actividad: HOJA ASISTENCIA TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: HOJA DE ASISTENCIA
Se adjunta HOJA DE ASISTENCIA		

Fecha de la actividad: 2024-04-09	Descripción de la Actividad: FOTOGRAFIAS TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO	Tipo de Respaldo: FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO
Se adjunta FOTOGRAFÍA ADJUNTA COMO ANEXO		

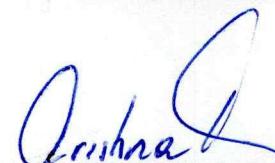
V.- Observaciones.

--

CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

Yo, **JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA, DIRECTOR DE DESARROLLO COMUNITARIO** en mi calidad de contraparte técnica del prestador 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


CRISTINA ELISA DONOSO BERRIOS
COORDINADOR/A PROGRAMA

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS

ABRIL	2024
Mes	Año

I.- Datos.

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

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.

Se realiza taller de candy Bar, correspondiente a programa Mujeres Jefas de Hogar

Preparamos 6 recetas, desmoldante, mini pie, mini tartaletas, galletas para decorar, cupcakes, cake pop, donas,etc.

Materiales:

Harina

Azúcar flor

Azúcar

Huevos

Mantequilla

Margarina

Aceite

Manteca

Leche

Polvos de hornear

Maicena

Canela

Vainilla

Capsulas

Mangas

Pesas

Papel mantequilla

Cortadores

Moldes

Batidoras

Mezquino

Para la proxima clase se realizara relleno de las preparaciones realizadas

Se realiza taller de candy bar, correspondiente a Programa Mujeres Jefas de Hogar

Se realiza relleno de las siguientes preparaciones

Mini pie de limón

Tartaleta de Frutas

Galletas decorativas días de la mamá

Cuka pop

Donas rellenas

Materiales para decorar

Merengue

Huevos

Mostacilla

Chocolate

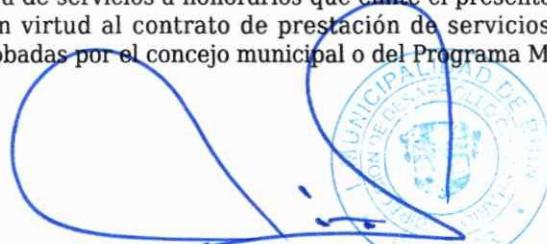
Luego de terminar las preparaciones se realiza presentación con todas las alumnas

IV.- Cobertura (Adjuntar Respaldos).

V.- Observaciones.

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 S.

LISSETTE JASMIN SOTO FARÍAS
COORDINADOR/A PROGRAMA

