



INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	2024
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: 1568	Imputación: 215.21.04.004.001	Centro de Costos: 25.04.22
4.- Dirección a la que pertenece.	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR 2024		

II.- Función según lo que indica el contrato de prestación de servicios.

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 las recetas y reservamos las masas de galletas para el día siguiente, porque necesita mas reposo Galletas para decorar: Crear la mantequilla con el azúcar flor y la esencia, agregar el huevo e incorporar por completo, luego con un mezquino agregar el harina, sin amasar formar la masa y ahumar para reposar por dos horas, estiraremos y cortaremos para hornear y luego decorar con motivo Navideño.

Ingredientes usados: Harina Azúcar Azúcar flor Maicena Leche Huevos Mantequilla Margarina Polvos horneeo Vainilla Aceite Canela Sal Manteca

Materiales usados: Batidoras Mezquinos Moldes Cápsulas Boul Brocha Papel mantequilla Nivelor masa Bolsas Mangas Tijeras

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

Preparamos nuevas recetas, crema pastelera desde cero, merengue italiano, crema de limón, rellenamos las tartaletas de fruta, los pie de limón, formamos los cake pop, donas en molde, bañamos con chocolate y decoramos, cortamos y horneamos las galletas, dejamos enfriar y decoramos con fondant, montamos crema Chantilly para cubrir y decorar los cupcakes.

Ingredientes usados: Chocolate Mostacillas palos cake

pop Fondant Colorantes Guantes Harina Azúcar Azúcar

flor Maicena Leche Huevos Mantequilla Margarina Polvos horneeo Vainilla Aceite Canela Sal Manteca

Materiales usados: Batidoras Mezquinos Moldes Cápsulas Boul Brocha Papel mantequilla Nivelor masa Bolsas Mangas Tijeras

IV.- Cobertura: (mencionar y adjuntar documentos de respaldo).

Fecha Cobertura: 2024-11-18	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura:
2024-11-18

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2024-11-18

Descripción Cobertura:
Fotografía

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA

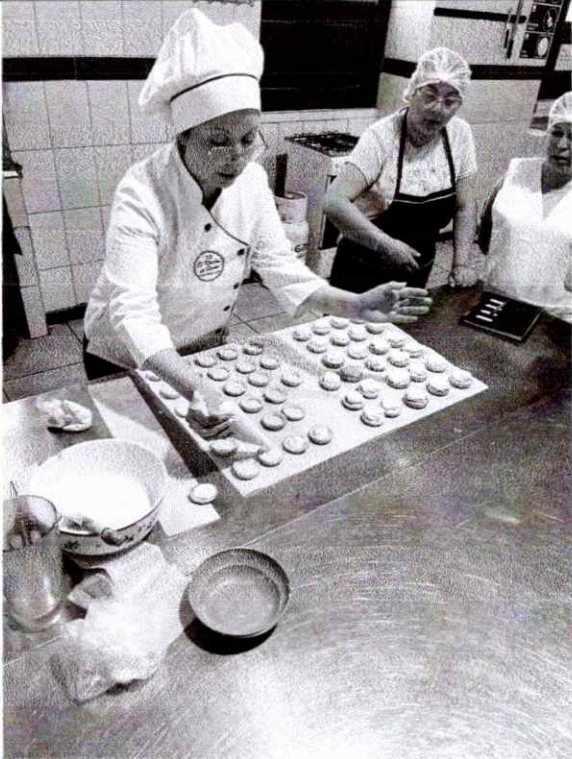


Fecha Cobertura:
2024-11-18

Descripción Cobertura:
Fotografía

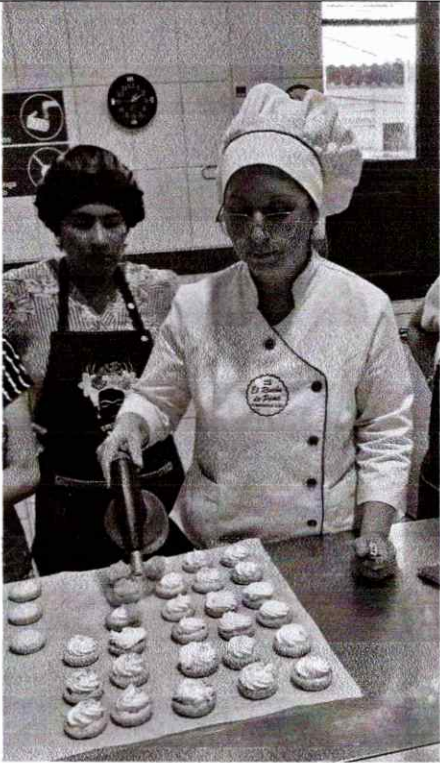
Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2024-11-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2024-11-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2024-11-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



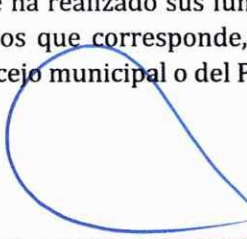
Fecha Cobertura: 2024-11-19	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



V.- Observaciones.

CERTIFICADO CONTRAPARTE TÉCNICA

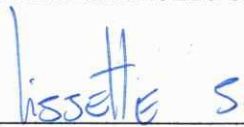
Yo, **JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA, DIRECTOR DE DESARROLLO COMUNITARIO**, en mi calidad de contraparte técnica del prestador/a de servicios a honorarios que emite el presente informe, certifico que ha realizado sus funciones en el presente mes, en virtud al contrato de prestación de servicios que corresponde, 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 JAZMIN SOTO FARIAS

COORDINADOR (A) PROGRAMA





INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	2024
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- N° Decreto.	Alcaldicio: 467	Imputación: 215.21.04.004.00 1	Centro de Costos: 25.04.48
4.- Dirección a la que pertenece.	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - CENTRO DE FORMACIÓN MUNICIPAL 2024		

II.- Función según lo que indica el contrato de prestación de servicios.

Contar con una persona que apoye en ejecución y objetivos del programa Centro de Formación 2024.

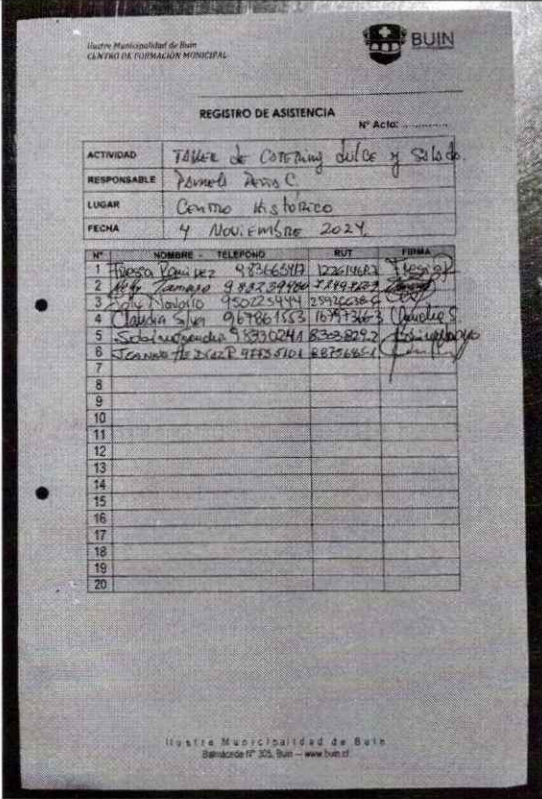
- MONITOR DE TALLERES DE ELABORACIÓN DE RESPOSTERÍA U OTROS CURSOS POR PLATAFORMAS MUNICIPALES (EN VIRTUD DE LAS INSTRUCCIONES SANITARIAS Y RESTRICCIONES DE MOVILIDAD O AFOROS)

III.- Descripción de las funciones realizadas.

- LUNES 4 DE NOVIEMBRE, PRIMERA CLASE TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
- LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
- EMPIEZO CON LA PRESENTACION E HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
- REALIZO INTRODUCCION DE CATERING DULCE Y SALADO.
- ENTREGO LA S PRIMERAS RECETAS, SHOT DE POSTRES EN VASO, CHANTILLY ESPECIAL PARA CHEESSECAKE, CREMA DE NARANJA, ETC.
- MONTAMOS LA CHANTILLY ESPECIAL, ARMAMOS LAS BASES PARA LOS SHOT DE POSTRES Y MONTAMOS.
- COORDINAMOS LOS INGREDIENTES PARA LA SEGUNDA CLASE.
- FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
- LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
- MARTES 5 DE NOVIEMBRE, SEGUNDA CLASE TALLER DE CATERING DULCE Y SALADO.
- LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
- INICIO LA CLASE CON LA DECORACION DE LOS SHOT DE POSTRES RESERVADOS DEL DIA ANTERIOR.
- PREPARAMOS LA CREMA DE NARANJA DESDE CERO Y ARMAMOS LOS PETTIT FOUR DE NARANJA Y FRUTOS ROJOS.
- COMENZAMOS A PREPARAR LOS RELLENOS PARA LOS CANAPES Y BRUSQUETAS.
- MONTAMOS LOS CANAPES Y LAS BRUSQUETAS, Y LAS DECORAMOS PARA SU PRESENTACION FINAL.
- PREPARAMOS EL CEBICHE DE PALMITOS O CHAMPIÑONES.
- MONTAMOS NUESTRO BUFFET CON LO PREPARADO POR TODAS LAS PARTICIPANTES DEL

- TALLER.
- FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
 - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
 - LUNES 11 DE NOVIEMBRE, PRIMERA CLASE TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD.
 - LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
 - INICIO LA CLASE CON LA INTRODUCCION DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA.
 - COMIENZO CON LA ENTREGA DE LA RECETA DEL BIZCOCHO DE RED VELVET, REMOJO Y RELLENO DE CREMA DE QUESO.
 - PREPARAMOS EL BIZCOCHO Y REPOSAMOS PARA CORTAR Y RELLENAR.
 - PREPARAMOS EL REMOJO.
 - MONTAMOS LA CREMA DE QUESO Y RELLENAMOS EL BIZCOCHO.
 - DEJAMOS REPOSAR HASTA EL DIA SIGUIENTE.
 - FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
 - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.
 - MARTES 12 DE NOVIEMBRE, SEGUNDA CLASE TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD.
 - LA CLASE INICIA A LAS 15:00 HORAS.
 - INICIAMOS LA CLASE MONTANDO NUESTRA CHANTILLY PARA EL PREFORRADO Y DECORACION A ELECCION DE LA TORTA.
 - REALIZAMOS EL PREFORRADO Y LUEGO COMENZAMOS CON LA DECORACION DE NUESTRA TORTA DE NAVIDAD.
 - REALIZAMOS LA PRESENTACION FINAL DE LAS TORTAS REALIZADA POR LAS PARTICIPANTES DEL TALLER.
 - FINALIZAMOS CON EL ASEO GENERAL DE LA COCINA.
 - LA CLASE FINALIZO A LAS 18:00 HORAS.

IV.- Cobertura: (mencionar y adjuntar documentos de respaldo).

Fecha Cobertura: 2024-11-04	Descripción Cobertura: HOJA ASISTENCIA TALLER DE CATERING	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura:	Descripción Cobertura:	Tipo Cobertura:

2024-11-04	FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING	FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2024-11-04	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2024-11-04	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------



Fecha Cobertura:
2024-11-04

Descripción Cobertura:
FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2024-11-05

Descripción Cobertura:
HOJA ASISTENCIA TALLER DE CATERING

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



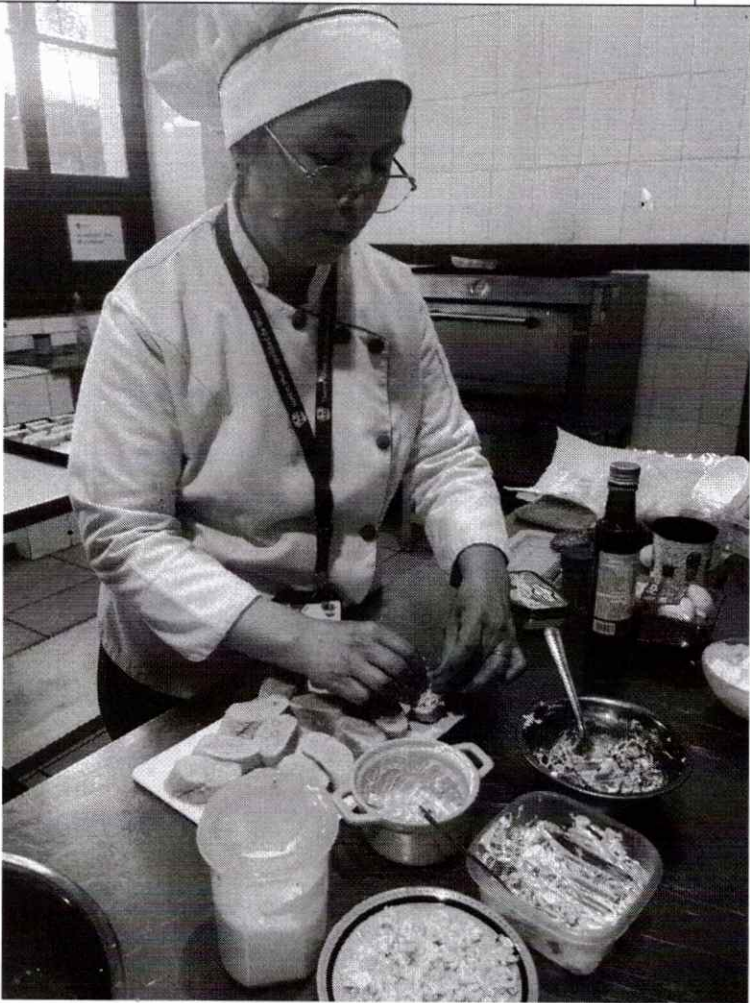
Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2024-11-05

Descripción Cobertura:
FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura:
2024-11-05

Descripción Cobertura:
FOTOGRAFIA TALLER DE CATERING

Tipo Cobertura:
FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2024-11-11	Descripción Cobertura: HOJA ASISTENCIA TALLER TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------

Logo of the Municipality of Buin

BUIN

REGISTRO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD

RESPONSABLE

LUGAR

FECHA

Taller Tortas de Navidad

Patricia Pérez C

Centro Histórico

11 Noviembre 2024

N°	NOMBRE	TELÉFONO	CIUT	FIRMA
1	Sandra González	990000000		
2	María José	990000000		
3	María José	990000000		
4	María José	990000000		
5	María José	990000000		
6	María José	990000000		
7	María José	990000000		
8	María José	990000000		
9	María José	990000000		
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Logo of the Municipality of Buin

BUIN

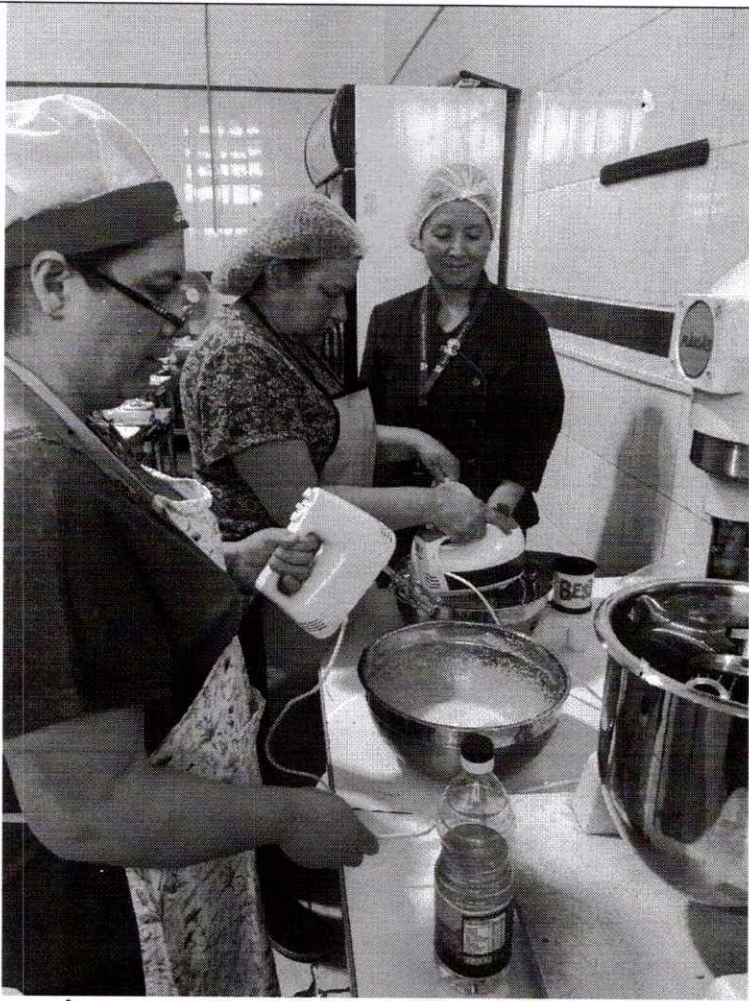
Logo of the Municipality of Buin

BUIN

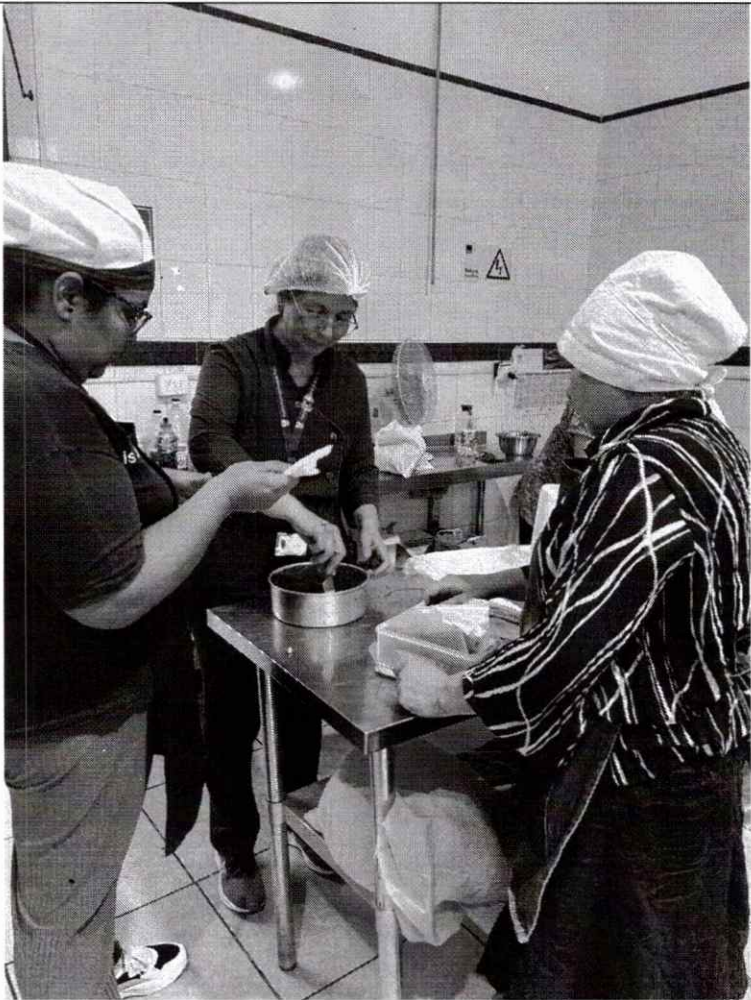
Fecha Cobertura: 2024-11-11	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



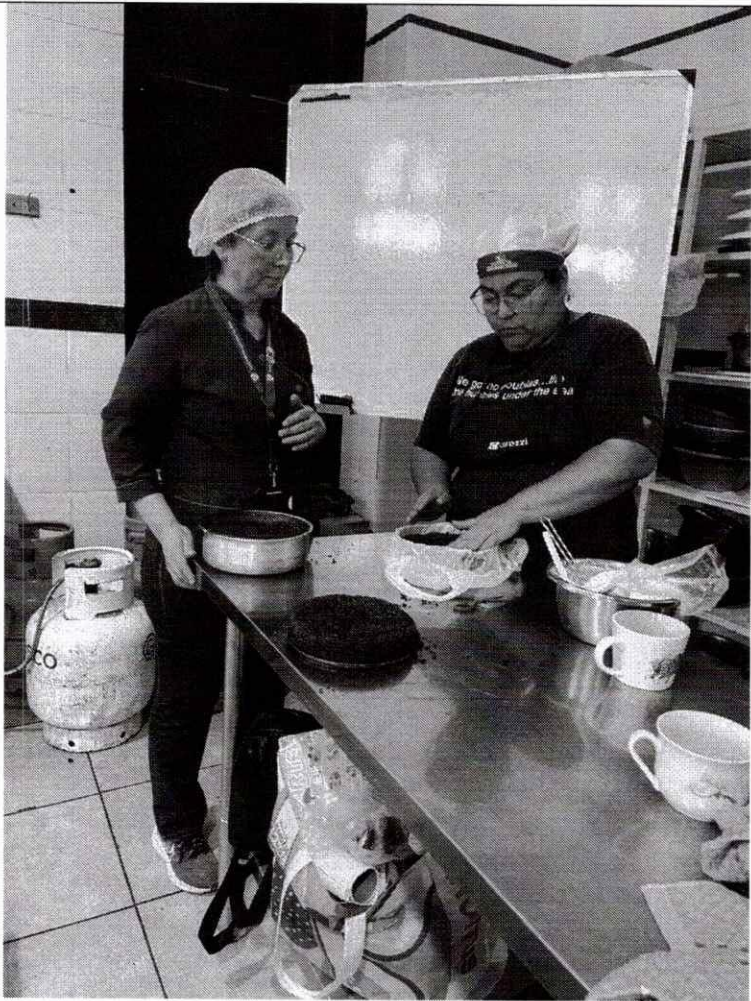
Fecha Cobertura: 2024-11-11	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2024-11-11	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2024-11-11	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2024-11-12	Descripción Cobertura: HOJA ASISTENCIA TALLER TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---	-------------------------------

 BUIN

Ilustre Municipalidad de Buin
CENTRO DE FORMACIÓN MUNICIPAL

REGISTRO DE ASISTENCIA

Nº Acta: _____

ACTIVIDAD	Taller Tortas de Navidad
RESPONSABLE	Adriana Pérez C.
LUGAR	Centro Histórico
FECHA	12 Noviembre 2024

Nº	NOMBRE
1	Carolina Riquelme
2	María del Mar
3	Emilia Pérez
4	Isabella
5	Carolina
6	Emilia González
7	Sofía
8	Carla
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

Ilustre Municipalidad de Buin
Derecho N° 375, Buin - www.buin.cl

Fecha Cobertura: 2024-11-12	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2024-11-12	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



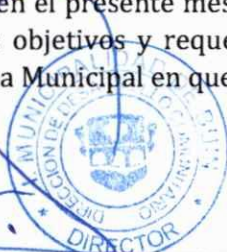
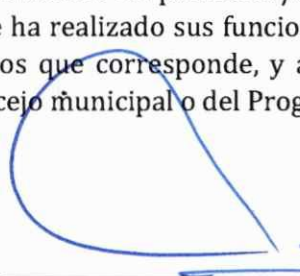
Fecha Cobertura: 2024-11-12	Descripción Cobertura: FOTOGRAFIA TALLER DE TORTAS DE NAVIDAD	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



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



CRISTINA ELISA DONOSO BERRIOS
COORDINADOR (A) PROGRAMA