

**INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.**

MARZO	2025
Mes	Año

**I.- Datos.**

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: <b>EN TRAMITE</b>	Imputación: <b>215.21.04.004.001</b>	Centro de Costos: <b>250422</b>
4.- Dirección a la que pertenece.	<b>DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR</b>		

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

Contar con una monitora que apoye la ejecución y desarrollo de taller Candy bar básico y avanzado, correspondiente a Programa Mujeres Jefas de Hogar 2025

Realizar difusión de talleres

Realizar proceso de inscripción

Realizar taller de Candy Bar Básico

Realizar taller de Candy Bar avanzado

Realizar presentación en certificaciones Programa Mujeres Jefas de Hogar

**III.- Descripción de las funciones realizadas.**

Se realiza taller de Candy Bar Básico

Doy la bienvenida a las usuarias, las cuales me firman asistencia

Ya una vez que todas hayan firmado, se colocan su delantal y cofia personal.

Me presento ante las alumnas indicando una pequeña presentación la cuál también conozco la motivación de las alumnas al realizar el taller.

Entregué las recetas de mini pie y tartaletas de fruta, galletas de mantequilla, cupcakes, bizcocho para pop cakes, donas en molde, desmoldante.

Horneamos las masas para mini pie, los cupcakes, el bizcocho y las donas la masa de las galletas la reservamos para hornear y cortar mañana.

Los materiales usados hoy fueron: Harina, azúcar, azúcar flor, mantequilla, margarina, polvos de hornear, huevos, leche, aceite, manteca, sal, canela en polvo, vainilla, papel mantequilla, maicena, cápsula de papel, moldes para hornear, palos de maqueta, jarro medidor, cucharas medidoras.

Voy contentando las preguntas realizadas por las usuarias.

Dando así termina la clase.

Se realiza taller de Candy Bar Básico, segunda clase

Entregué nuevas recetas, preparamos crema de limón, crema pastelera, horneamos las galletas que reservamos desde ayer, preparamos merengue italiano, rellenamos las mini tartaletas de fruta, sopleteamos los mini pie, decoramos las galletas con fondant, bañamos las donas con chocolate y decoramos con nuez, preparamos los cake pop y bañamos con chocolate negro y decoramos con chocolate blanco, finalizamos con la presentación de la mesa.

Hoy Usamos: Huevos, azúcar, maicena, leche, mantequilla, papel mantequilla, chocolate negro y chocolate blanco, bombillas de papel, nueces, duraznos, uva, limones, leche condensada, capsulas de papel, blondas de papel, fondant, colorantes, esencia, manjar y soplete

Se da por terminada la clase


Se realiza taller de Candy Bar avanzado

Presentación y bienvenida, entregué las recetas, rollos de canela, cupcakes de chocolate, masa de

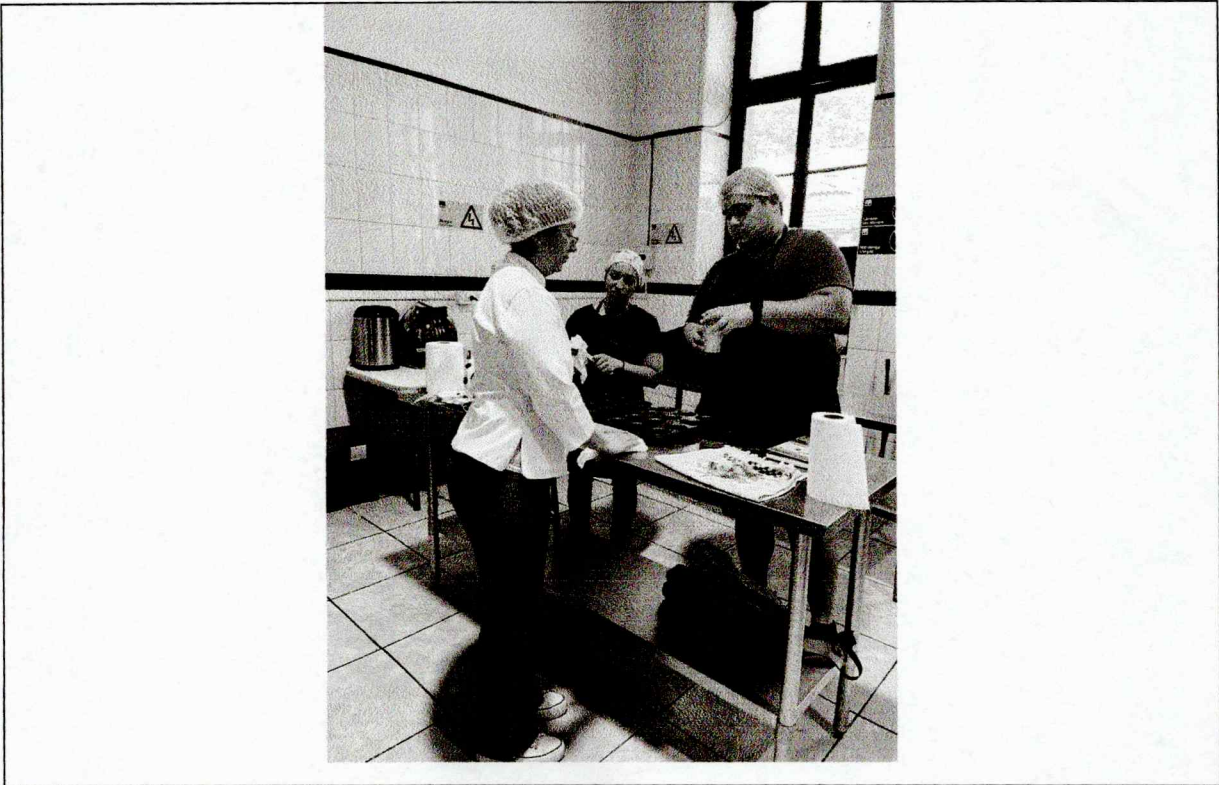


galletas de mantequilla, bizcocho para torta, remojo, desmoldante, alfajor de maicena.  
Para luego continuar entregue los ingredientes de la receta para comenzar a realizar las recetas.  
Insumos: harina, azúcar, azúcar flor, azúcar rubia, canela en polvo, leche, polvos de hornear, bicarbonato, cápsulas de papel, mantequilla, margarina, crema para montar, manjar, sal, papel mantequilla, huevos.  
Voy realizando seguimiento por grupo para que vayan aclarando dudas.  
El día jueves se hace decorado de todo lo realizado  
Termina clase

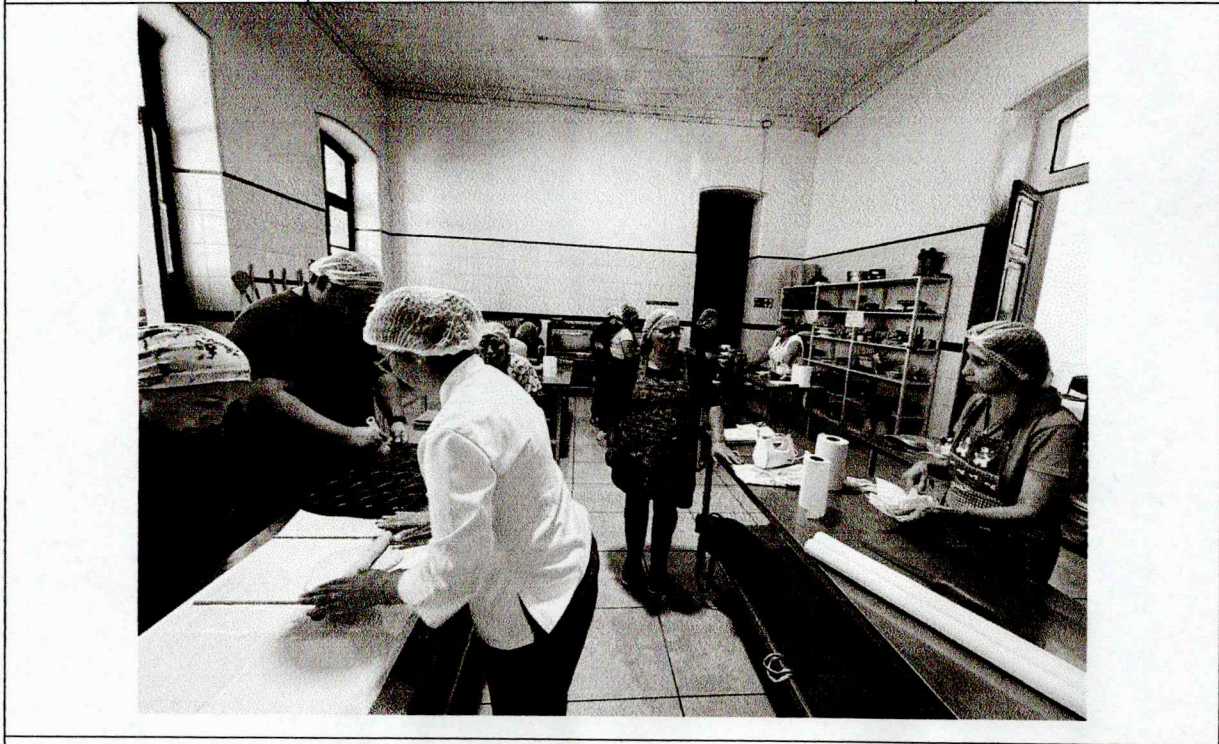
**IV.- Cobertura: (mencionar y adjuntar documentos de respaldo).**

Fecha Cobertura: 2025-03-17	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-03-17	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA





Fecha Cobertura: 2025-03-17	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-03-17	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------





Fecha Cobertura:  
2025-03-18

Descripción Cobertura:  
CANDY BAR BÁSICO

Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA

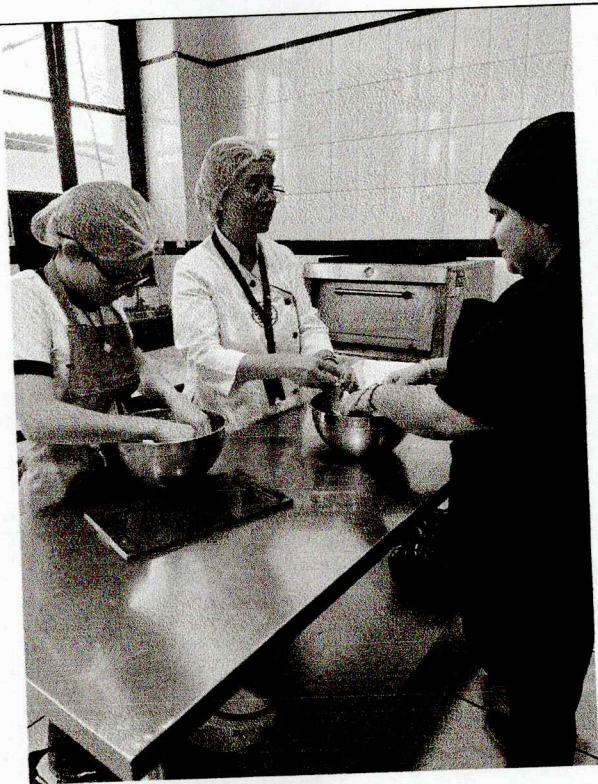


Fecha Cobertura:  
2025-03-18

Descripción Cobertura:  
CANDY BAR BÁSICO

Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA



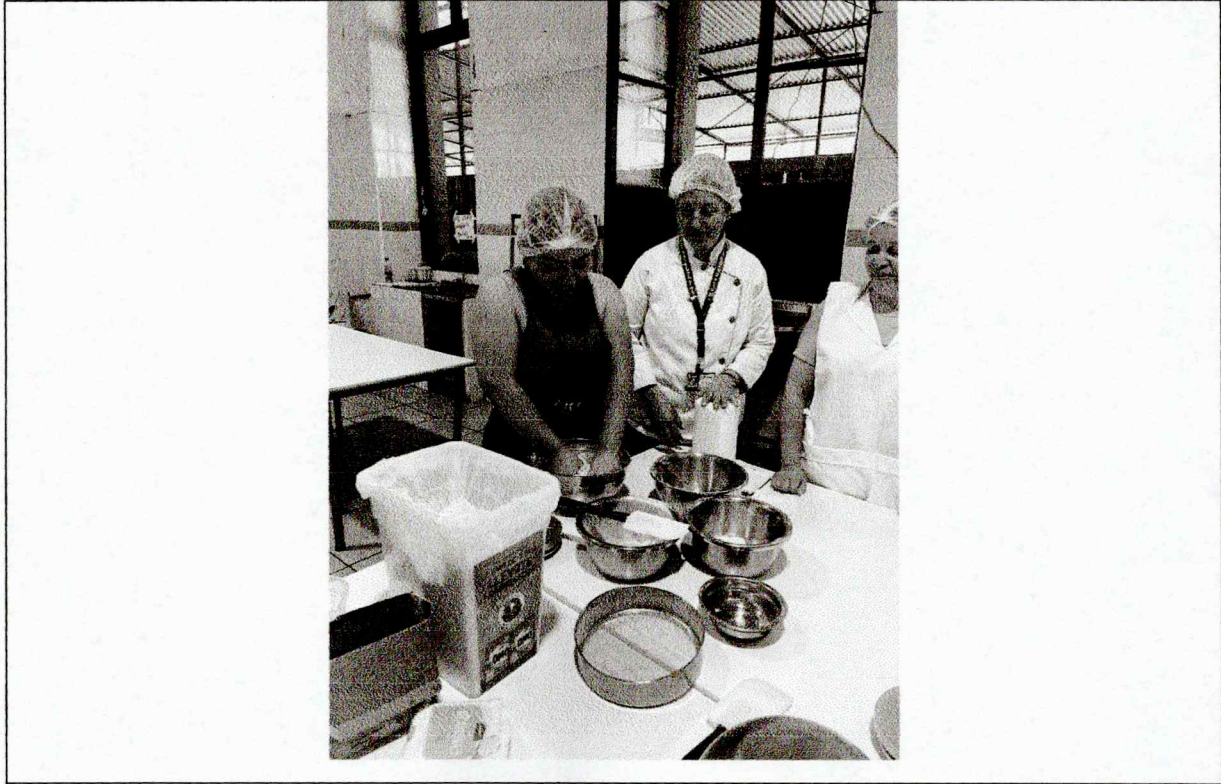


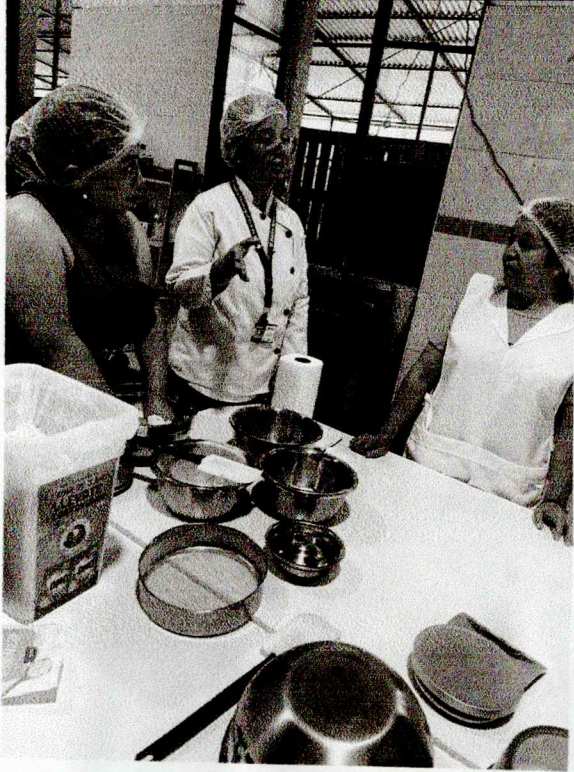
Fecha Cobertura: 2025-03-18	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-03-19	Descripción Cobertura: Candy Bar Avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------





Fecha Cobertura: 2025-03-19	Descripción Cobertura: Candy Bar Avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-03-19	Descripción Cobertura: Candy Bar Avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA





Fecha Cobertura:  
2025-03-19

Descripción Cobertura:  
Candy Bar Avanzado

Tipo Cobertura:  
FOTOGRAFÍA

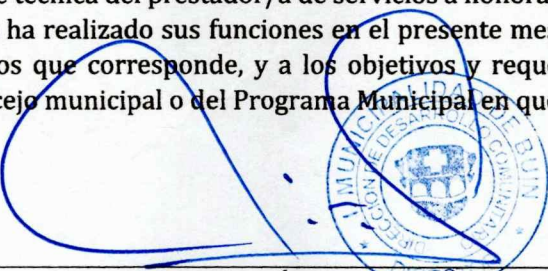


V.- Observaciones.



**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**

