

## INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

ABRIL	2025
<b>Mes</b>	<b>Año</b>

### I.- Datos.

<b>1.- Nombre.</b>	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
<b>2.- Rut.</b>			
<b>3.- Nº Decreto.</b>	Alcaldicio: <b>1283</b>	Imputación: <b>215.21.04.004.001</b>	Centro de Costos: <b>250422</b>
<b>4.- Dirección a la que pertenece.</b>	<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, correspondiente a Programa Mujeres Jefas de Hogar.

Me presento ante las alumnas, las cuales les cuento sobre taller y mi iniciación realizando repostería y explico lo mucho que podemos realizar a través del Candy bar.

Entrego las recetas de galletas para decorar, mini pie y mini tartaletas, donas en molde, cake pop, desmoldante y cupcakes. Horneamos las mini tartas, las donas y un bizcocho para los cake pop. Reservamos la masa de las galletas y la hornearemos mañana para decorarlas.

Materiales: harina, huevos, mantequilla, manteca, margarina, leche, aceite, azúcar, polvos de hornear, maicena, azúcar flor, canela, sal, vainilla, papel mantequilla, cortador, mangas, moldes, bolsas, etc

Contesto las preguntas realizadas.

Se da por terminada la clase.

Se realiza clase de Candy bar básico

Registro asistencia de las alumnas, para luego comenzar a trabajar en las decoraciones de las preparaciones realizadas el día anterior.

Hoy entregué nuevas recetas, de crema pastelera, merengue italiano, crema de limón, teñimos fondant para decorar las galletas, rellenamos las mini tartaletas y los mini pie de limón, sopleteamos el merengue, preparamos la masa para los cake pop, les pusimos las bombillas, los bañamos en chocolate y los decoramos con chocolate blanco, bañamos las donas con chocolate y las decoramos con nueces, montamos nuestro Candy Bar, con decoración de Pascua de Resurrección.

Horneamos las galletas y los cupcakes, montamos crema y cubrimos los cupcakes

Ingredientes de hoy: harina, huevos, azúcar, mantequilla, margarina, leche, crema, chocolate blanco y negro, bombillas, cápsulas, moldes, cortadores, maicena, fondant, blondas, colorantes, mangas.

Se realiza taller de Candy bar avanzado

Doy la bienvenida realizando el registro de la asistencia de las alumnas.

Al presentarme cuento cómo aprendí a realizar repostería y también conocer la iniciativa de las alumnas al realizar el taller.

Entregué la receta de bizcocho Genovés para la torta, hicimos remojo y rellenamos la torta, dejamos

reposando para decorar mañana, también preparamos las galletas para los alfajores de Maicena, las galletas de mantequilla que decoraremos con glasé real, horneamos los cupcakes, preparamos desmoldante.

Materiales: harina, azúcar, azúcar flor, maicena, huevos, polvos de hornear, bicarbonato, esencia de vainilla, mantequilla, margarina, leche, aceite, manteca, cacao, crema chantilly, mermelada, cápsulas, papel mantequilla, cortadores, moldes, mangas, bolsas, contenedores cajas.

Respondo lo consultado por las alumnos.

Damos cierre de taller para mañana seguir con el relleno de las preparaciones.

Se realiza taller de candy bar Avanzado

Hoy se hacen los rellenos de las preparaciones que realizamos el día de ayer.

Prepararemos rollos de canela y manzana nuez, mousse de manjar para llenar los cupcakes, decoraremos y cubriremos la torta, prepararemos glasé real para decorar las galletas, llenaremos con manjar los alfajores de maicena y pondremos coco rallado y/o nuez, decoraremos y cubriremos los cupcakes

Al finalizar las preparaciones, montaremos la presentación de nuestro Candy Bar

Materiales: harina, huevos, azúcar, azúcar rubia, azúcar flor, coco rallado, nueces, manjar, mantequilla, canela, limones, manzanas, levadura, crema Chantilly, topper (decoraciones), mostacillas, mangas, moldes, papel mantequilla, cápsulas, blondas, etc.

Con la foto grupal damos terminado el taller.

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

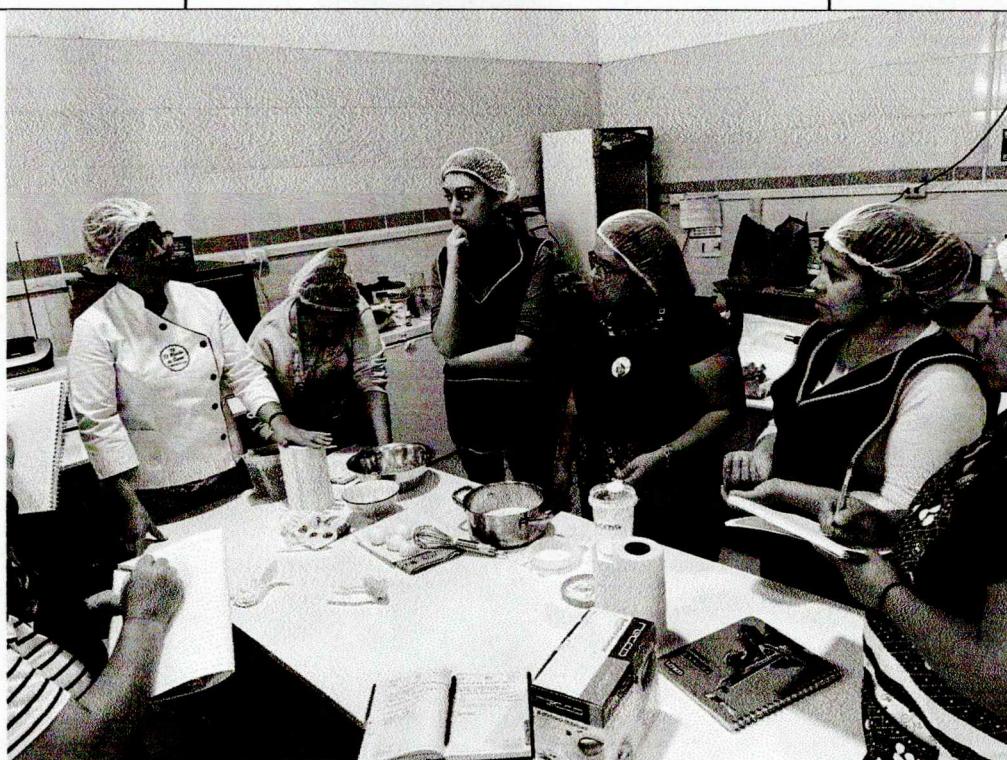
Fecha Cobertura:	Descripción Cobertura:	Tipo Cobertura:
2025-04-01	CANDY BAR BÁSICO	FOTOGRAFÍA
		
2025-04-01	CANDY BAR BÁSICO	FOTOGRAFÍA
		



Fecha Cobertura: 2025-04-01	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



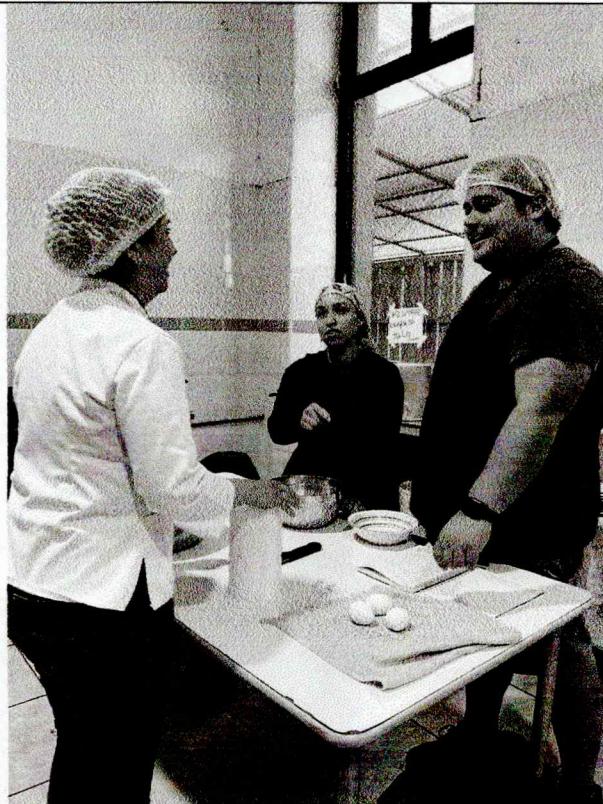
Fecha Cobertura: 2025-04-02	Descripción Cobertura: CANDY BAR BÁSICO	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--	-------------------------------



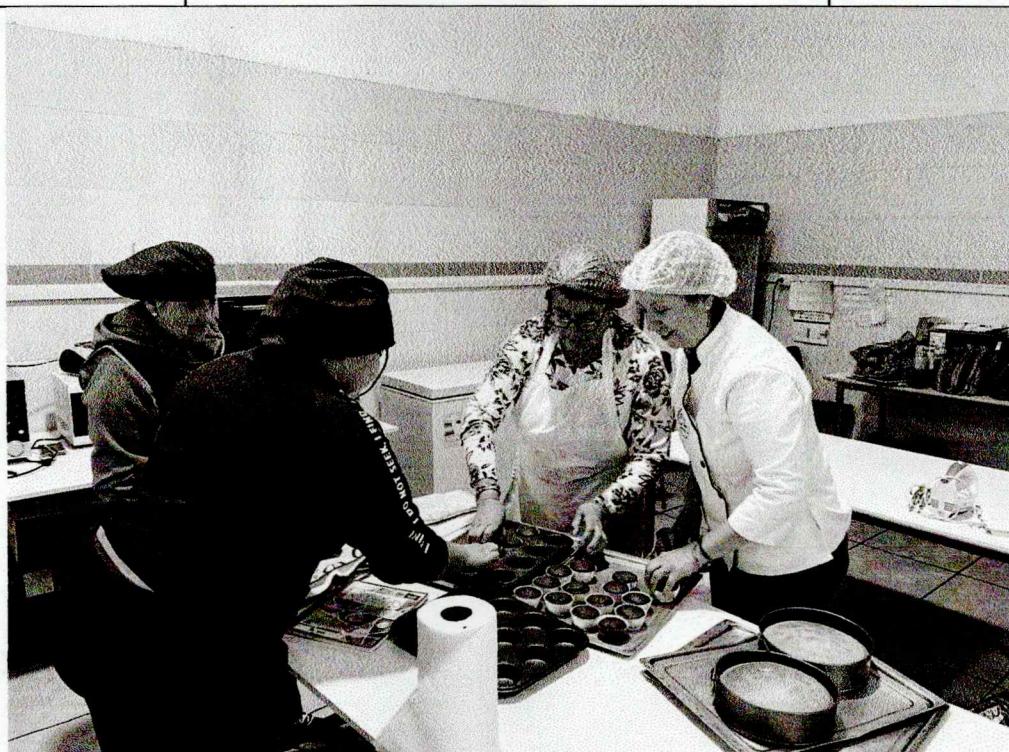
<b>Fecha Cobertura:</b> 2025-04-02	<b>Descripción Cobertura:</b> CANDY BAR BÁSICO	<b>Tipo Cobertura:</b> FOTOGRAFÍA
		

<b>Fecha Cobertura:</b> 2025-04-02	<b>Descripción Cobertura:</b> CANDY BAR BÁSICO	<b>Tipo Cobertura:</b> FOTOGRAFÍA
		

<b>Fecha Cobertura:</b> 2025-04-16	<b>Descripción Cobertura:</b> Fotografía	<b>Tipo Cobertura:</b> FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-04-16	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-04-16	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------





Fecha Cobertura: 2025-04-16	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

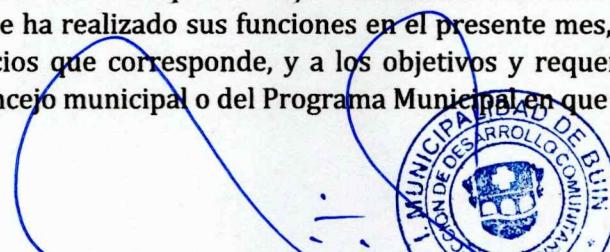


#### V.- Observaciones.

--

**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

*Lisette S.*  
LISSETTE JAZMIN SOTO FARIAS  
COORDINADOR (A) PROGRAMA

