

## INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

JUNIO	2025
Mes	Año

### I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- Nº Decreto.	Alcaldicio: 1283	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 Cancy Bar Básico

Primera clase

Realicé la presentación y bienvenida a las y los participantes.

Registrando la asistencia de las alumnas.

Comentó que la preparación de hoy fue alfajores para el dia del padre, preparación de la galleta de alfajor desde cero, entregué la receta, realizamos la preparación de la masa y la dejamos en reposo durante 1 hora, mientras se enseñaban distintos rellenos que se pueden hacer en los alfajores, realizamos las decoraciones en moldes y cortadores y con fondant, las que se reservaron para el dia siguiente, luego estiramos las masas y cortamos las galletas, las horneamos y las que también reservamos para el dia siguiente.

Voy respondiendo las preguntas durante toda la clase, además entrego receta completa para que las alumnas y alumnos lo puedan revisar y realizar en sus casas con los pasos a pasos.

Materiales clase 1: Harina, huevos, azúcar flor, mantequilla, vainilla, cacao amargo, bicarbonato, polvos de hornear, maicena, bolsas, papel mantequilla, moldes, cortadores, fondant, colorantes, mantas de silicona, etc.

Se realiza taller de Candy Bar Básico

Segunda Clase

Comenzamos rellenando los alfajores, reposamos 1/2 hora, mientras se terminaba de trabajar en las decoraciones, basadas en el dia del Padre.

Continuamos derritiendo chocolate a baño María, para comenzar a bañar los alfajores, y pegamos las decoraciones realizadas anteriormente, pusimos en blondas y montamos cajitas con los alfajores.

Realizamos la presentación final del taller con el trabajo realizados por todos los participanteS, finalizamos con la limpieza de la cocina.

Materiales segunda clase: Manjar, mangas, fondant, maicena, moldes, papel mantequilla, cortadores, mantas de silicona, chocolate, cápsula de papel, etc.

Empecé con la presentación y bienvenida a las alumnas de nuestro taller de candy bar avanzado

Entregue la receta de bizcocho de que chocolate, porque realizaremos torta Selva Negra, para el dia del Padre

Expliqué el procedimiento y la forma correcta de batir, para integrar mucho aire y conseguir que nuestro bizcocho suba lo suficiente, di la receta del remojo, el que utilizaremos para humedecer la torta, continuamos con la receta del desmoldante, el que usamos para cubrir nuestro molde y evitar que la preparación se pegue.

Comenzamos preparando el desmoldante para dejar nuestro molde listo antes de comenzar a preparar el bizcocho, luego el remojo, para continuar con la preparación del bizcocho, que horneamos y dejamos enfriar para cortar.

Proseguimos con el relleno del bizcocho, partimos con el aro de contención para dar estabilidad en la mini torta, luego envolvimos y dejamos en reposo para el dia siguiente.

Finalizamos con el aseo de la cocina.

Materiales: Harina, manteca, aceite, azúcar, huevos, vainilla, crema, mermelada de guinda, mermelada de frutillas(elección), cacao amargo, cuchillo, molde, brocha, papel mantequilla, bolsas, botellas, mezquinos, mangas, cucharas, etc.

Comenzamos la clase trabajando el fondant para teñir de color negro, y con el hacer bigotes para la decoración de la torta del dia del padre, montamos crema para realizar la capa atrapa migas, continué con clase práctica de uso de mangas y boquillas, cada participante lo realiza, para luego decorar su propia torta.

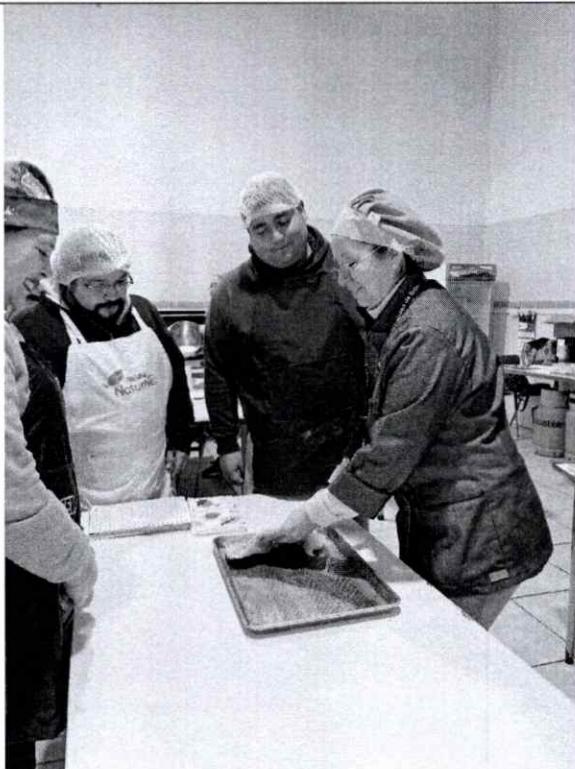
Reposamos la mini torta, mientras preparamos la decoración que aplicaremos. Cubrimos la mini torta para comenzar con la decoración final, cubierta con crema y decoración en fondant, realizando un dreep de chocolate negro, y terminando con el resto de la decoración.

Finalizamos con la presentación de todas las mini tortas realizadas por cada una de sus participantes. Finalizamos con el aseo general de la cocina.

Materiales: Crema, mangas, mostacillas, fondant, palos de brochetas, bases doradas, cajas, mezquinos, espátulas, palitos de chocolate, chocolate, scraper, bases giratorias, etc

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

Fecha Cobertura:	Descripción Cobertura:	Tipo Cobertura:
2025-06-04	Fotografía Candy bar básico	FOTOGRAFÍA
		

Fecha Cobertura: 2025-06-04	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-06-04	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-05	Descripción Cobertura: Fotografía Candy bar básico	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-10	Descripción Cobertura: Fotografía taller de candy bar avanzado	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------	--------------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-10	Descripción Cobertura: Fotografía taller de candy bar avanzado	Tipo Cobertura: <b>FOTOGRAFÍA</b>
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------	--------------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-10	Descripción Cobertura: Fotografía taller de candy bar avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-11	Descripción Cobertura: Fotografía candy bar avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-06-11	Descripción Cobertura: Fotografía candy bar avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------



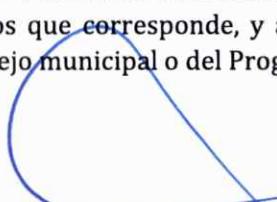
Fecha Cobertura: 2025-06-11	Descripción Cobertura: Fotografía candy bar avanzado	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------



**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

