

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

SEPTIEMBRE	2025
Mes	Año

I.- Datos.

1.- Nombre.	PAMELA ANDREA PEÑA CABEZAS		
2.- Rut.			
3.- N° Decreto.	Alcaldicio: 1283	Imputación: 215.21.04.004.001	Centro de Costos: 250422
4.- Dirección a la que pertenece.	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO - MUJERES JEFAS DE HOGAR		

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 clase de taller de Candy bar

Primera Clase

En esta clase iniciamos con la bienvenida y presentación del taller.

Posteriormente, se entregaron las tres primeras recetas: alfajor chileno, chilenito y príncipe.

Durante la clase preparamos las masas, las cuales reposamos antes de uslerearlas, cortar las tapas y reservarlas para rellenar y cubrir en la siguiente sesión, además, se entregó la receta del merengue suizo, que utilizaremos en la próxima clase para la cobertura de los chilenitos y príncipe.

La jornada finalizó con el aseo de la cocina, realizado en conjunto por todas las participantes del taller.

Insumos y materiales utilizados: Harina, huevos, azúcar, polvos de hornear, licor, naranjas, bols, bolsas, usleros, mezquinos, papel mantequilla, cortadores, esencia de vainilla, entre otros.

En la segunda jornada del taller se entregaron cuatro nuevas recetas: desmoldante, empolvados, palmeritas y cachitos. Además, se elaboró el merengue suizo para cubrir los chilenitos y príncipe preparados el día anterior.

Comenzamos trabajando la masa de las palmeritas y los cachitos.

Tras los descansos y dobleces intermitentes de 10 minutos, procedimos a estirar la masa, formar las piezas y llevarlas al horno. Posteriormente, rellenamos los chilenitos con dulce de leche y mermelada, los cubrimos con merengue suizo y los secamos en el horno.

Los empolvados fueron rellenados con dulce de leche y espolvoreados con azúcar flor, mientras que los cachitos también fueron rellenados.

Finalmente, realizamos la presentación de todas las preparaciones elaboradas en el taller y concluimos con el aseo de la cocina, realizado de manera colaborativa por todas las alumnas.

Insumos y materiales utilizados: Harina, azúcar, mantequilla, vainilla, huevos, azúcar flor, naranjas, dulce de leche, mermelada de frambuesa, polvos de hornear, mostacillas, papel mantequilla, bolsas, usleros, bols, mezquinos, cuchillos, entre otros.

Clase Taller Candy Bar Avanzado

Preparaciones de Fiestas Patrias

La clase comenzó con un saludo y bienvenida a las alumnas, Posteriormente, se entregaron y trabajaron las primeras recetas del taller.

Iniciamos con el brazo de reina, cuya preparación dejamos pendiente para continuar en la clase siguiente.

Se elaboraron también los empolvados tradicionales y de chocolate, preparando las tapas y reservándolas para el relleno en la próxima sesión.

Asimismo, se trabajó en la preparación de tapas para alfajores chilenos y chilenitos, los cuales se rellenarán y cubrirán con merengue y mostacillas en la siguiente clase.

Finalmente, se realizaron merenguitos, preparados con merengue suizo y llevados al horno para su secado.

Insumos y materiales utilizados:Huevos, harina, vainilla, cacao, vino blanco, naranjas, sal, azúcar, azúcar flor, mangas, tijeras, boquillas, cortadores, papel mantequilla, usleros, cajas, lavalozas, traperos, entre otros.

Durante la segunda clase iniciamos rellenando los chilenitos con dulce de leche, para luego cubrirlos con merengue suizo y mostacillas, dejándolos secar en el horno.

Continuamos uniendo los merenguitos con dulce de leche y realizamos el mismo procedimiento con los empolvados, que posteriormente pasamos por azúcar flor, y en el caso de los de chocolate, por cacao en polvo.

Posteriormente, elaboramos el brazo de reina, el cual rellenamos con manjar y cubrimos con coco rallado. También preparamos pajaritos, que horneamos, cubrimos y decoramos con merengue y mostacillas. Finalmente, trabajamos en los alfajores de maicena, rellenos con dulce de leche y con los bordes pasados por coco rallado.


La clase concluyó con la presentación de todas las preparaciones realizadas en el marco del taller de Candy Bar Avanzado Fiestas Patrias.

Insumos y materiales utilizados:Harina, huevos, bicarbonato, polvos de hornear, azúcar, mantequilla, margarina, azúcar flor, maicena, leche, sal, cacao, dulce de leche, manjar, vainilla, naranja, coco rallado, papel mantequilla, bolsas, cajas, bandejas, alzadores, manteles, útiles de aseo, entre otros.

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

Fecha Cobertura: 2025-09-04	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-04	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
		
Fecha Cobertura: 2025-09-04	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA



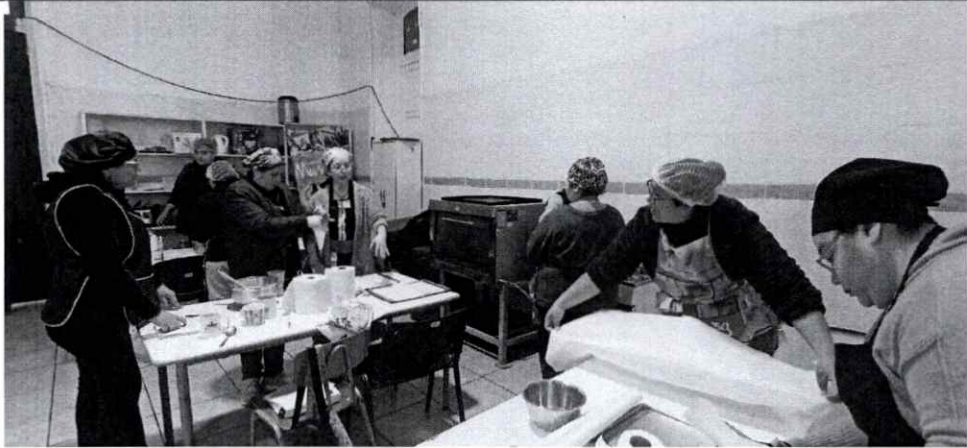
Fecha Cobertura: 2025-09-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-08	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-08	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



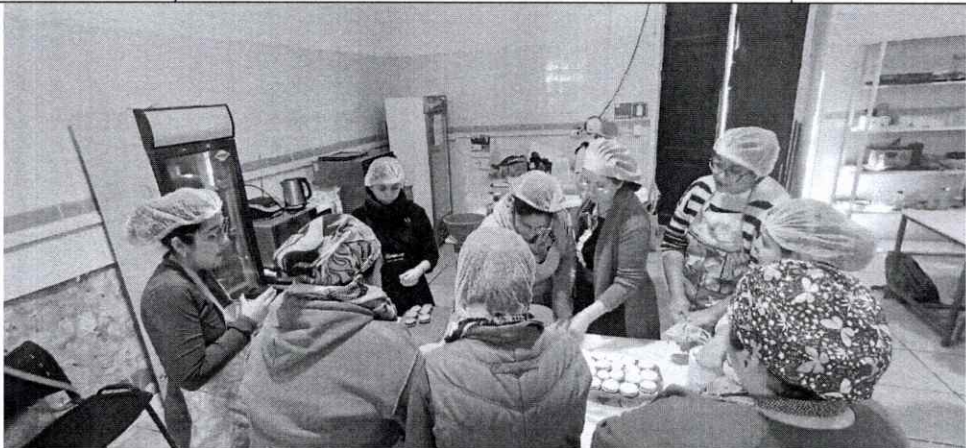
Fecha Cobertura: 2025-09-08	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-09	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-09	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-09	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-09-09	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------




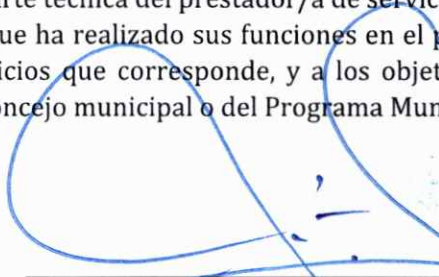
V.- Observaciones.

--

[Handwritten signature]

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

