

INFORME SERVICIOS DE HONORARIOS.

NOVIEMBRE	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.

Primera clase de taller de candy bar básico

La clase comenzó con la presentación y bienvenida a las alumnas participantes del taller.

Posteriormente, se entregaron las primeras recetas y se inició la preparación de galletas de mantequilla, base con la que se elaborarán galletas navideñas y un retablo en forma de casa. Las masas fueron reservadas para su decoración en la siguiente clase, donde se aplicará Glasé Real. A continuación, se preparó bizcocho de vainilla, que será utilizado para confeccionar Cake Sicles (paletas de bizcocho bañadas en chocolate y decoradas con fondant). También se elaboró bizcocho de chocolate húmedo, con el cual se realizarán paletas en forma de pinos navideños, decoradas con crema y mostacillas.

Durante la sesión, las alumnas aprendieron además a preparar desmoldante casero, que se utilizará en los moldes de las siguientes preparaciones. Se elaboraron alfajores de maicena, tiñendo la masa con colorantes rojo y verde, los cuales serán rellenos con manjar en la próxima clase. Finalmente, se prepararon cupcakes de chocolate, que quedaron reservados para ser decorados con fondant y crema.

La jornada concluyó con el orden y aseo del área de trabajo, actividad realizada en conjunto por las participantes del taller.

Ínsumos y Materiales Utilizados: Harina, azúcar flor, azúcar granulada, maicena, huevos, cacao, polvos de hornear, bicarbonato, vinagre de manzana, esencia de vainilla, leche, aceite, margarina, mantequilla, manteca, moldes, bowls, cápsulas metalizadas, bolsas, espátulas (mezquinos), mangas, papel mantequilla, cortadores, tijeras, cuchillos, usleros y palos de maqueta.

Segunda clase taller de Candy Bar Básico, este día comenzamos horneando los alfajores de Maicena de colores, con las masas reservadas del día anterior, los rellenamos con manjar y los pasamos por coco rallado, luego armamos una masa con el bizcocho de vainilla y manjar, para formar los Cake Cicles, los que bañamos con chocolate y decoramos con fondant, mostacillas y chocolate blanco, luego los pusimos en una bolsita de Celofán y cerramos con una cinta de color rojo, hicimos otra receta de cupcakes de chocolate, preparamos Glasé Real al que le agregamos colorantes comestibles

de color rojo y verde, el que usamos para decorar la fachada de la casita y galletas que realizamos el día anterior, cubrimos los cupcakes de chocolate con crema y mostacillas, al bizcocho húmedo de chocolate le introdujimos un palo y decoramos con crema y mostacillas, finalizamos nuestro taller con la presentación realizada con el trabajo realizado por las participantes al taller... terminamos con el aseo general de la cocina. Insumos y materiales: Harina, huevos, azúcar, maicena, chocolate negro, chocolate blanco, mostacillas doradas y de colores, matizador dorado, crema Chantilly, manjar, leche, aceite, margarina, polvos de hornear, colorantes, bolsitas de celofán, cinta roja y dorada, cápsulas, mangas, tijeras, cajas plásticas, bolsas, blondas, útiles de aseo, etc.

Primera clase de taller de candy bar avanzado, comenzó con un saludo y bienvenida a los y las participantes del taller.

A continuación, se entregaron las recetas que se realizarían durante la jornada. Primero se presentó la receta de desmoldante, que se utilizará para preparar el molde del bizcocho de chocolate que se horneó y dejó en reposo.

Seguidamente, se trabajó en la receta de galletas de mantequilla, con las cuales se elaborará un pino de Navidad. Se hornearon las primeras galletas, también se entregó la receta de cupcakes Red Velvet, que se hornearon y reservaron para cubrir y decorar.

Además, se preparó otra receta de galletas que se dividió en dos partes: una se tiñó de rojo y luego ambas masas se unieron para formar bastones navideños. Se entregó igualmente la receta de Pan de Pascua.

Materiales e insumos utilizados: Harina, azúcar, azúcar flor, mantequilla, margarina, leche, huevos, bicarbonato, polvos de hornear, aceite, manteca, limones, colorante rojo en polvo, vinagre de manzana, fruta confitada, almendras, nueces, ron, pasas, maicena, esencia de vainilla, cacao, cápsulas, mangas, bowls, mezcladores, tijeras, bolsas, papel de mantequilla, cortadores, útiles de aseo, entre otros.

Alumnas participan activamente en la limpieza de la sala barriendo y dejando todo impecable.

Se inicia segunda clase del taller candy bar avanzado.

Se inicia con la preparación de mini cheesecakes de frutillas: se elabora la base con galletas trituradas, rellenamos con la crema de queso y luego hornear. Una vez fríos, decoración con crema de queso y frutillas frescas.

Se continúa con los mini shots de gelatina con cerezas. Después de preparar y verter la gelatina en sus vasitos acrílicos, cuajar y finalizar coronando cada uno con crema chantilly y cerezas frescas. Posteriormente, elaboración mini pancitos de pascua, junto con el brillo para cubrirlos una vez horneados. Cuando estuvieron listos, los empaquetar en bolsas de celofán y con cinta decorativa. Luego, las galletas restantes para que cada participante pudiera formar su pino y decorarlo con glaseado, creando así un arbolito completamente personalizado.

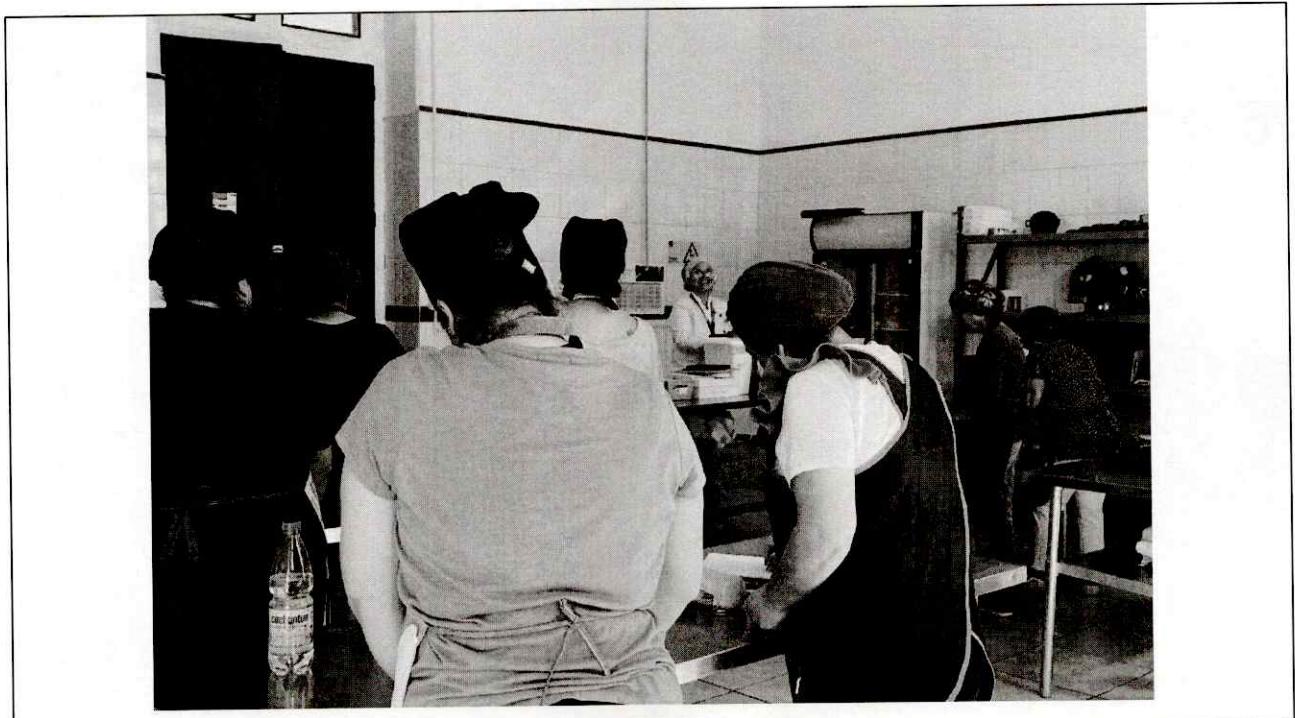
A continuación, cubrimos y decoramos la torta en forma de rosca de navidad, también reservada del día anterior.

Para finalizar, montamos la mesa de candy bar utilizando todas las preparaciones realizadas durante el taller. Cerramos la clase con el aseo general de la cocina, realizado en conjunto por todo el grupo.

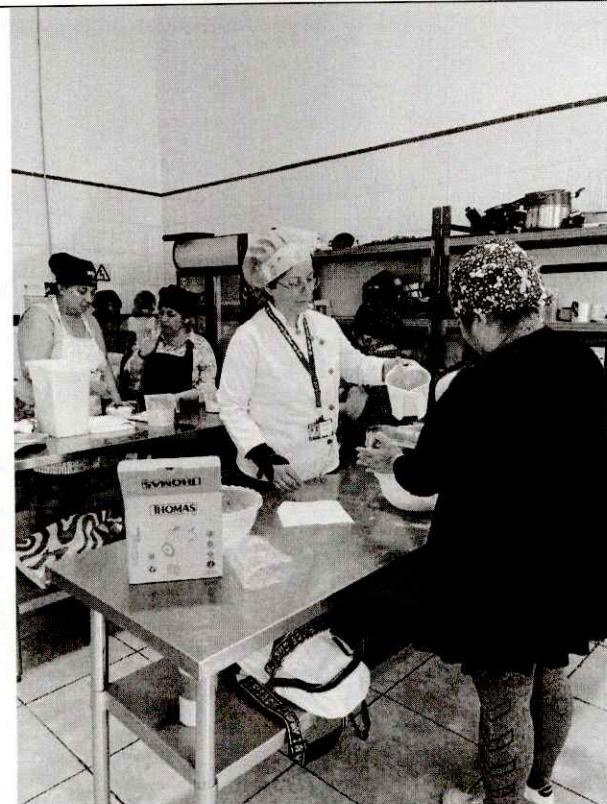
Insumos y materiales: Harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato, leche, aceite, azúcar flor, colorantes, fondant, frutillas, cerezas, azúcar rubia, miel, fruta confitada, pasas, almendras, nueces, ron, vainilla, cacao, café, jengibre, canela, clavo de olor, naranja, limón, crema Chantilly, mantequilla, margarina, mostacillas, gelatina, vasitos acrílicos para shot, bolsas de celofán, mantel, alzadores, cápsulas, mangas, moldes, tijeras, bous, papel mantequilla, bandejas, cinta, utiles de aseo, etc.

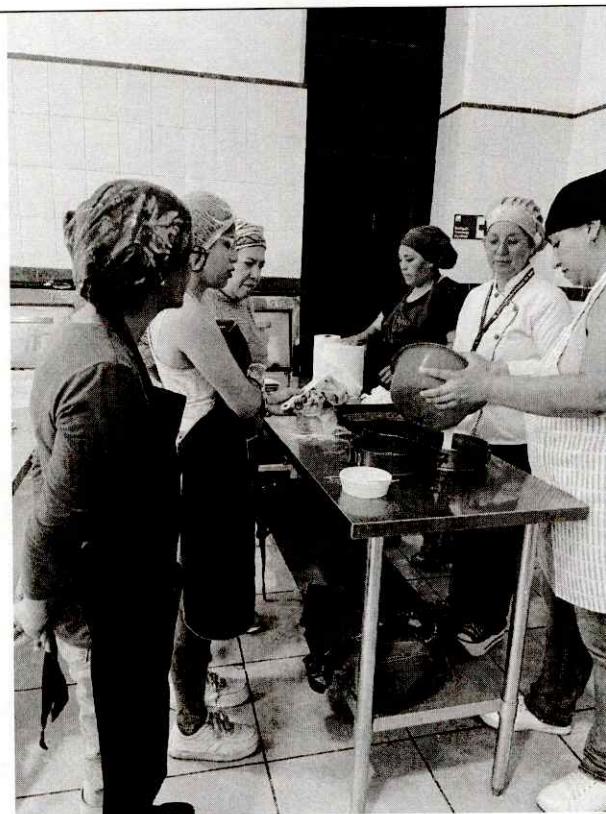
IV.- Cobertura: (mencionar y adjuntar documentos de respaldo).

Fecha Cobertura: 2025-11-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

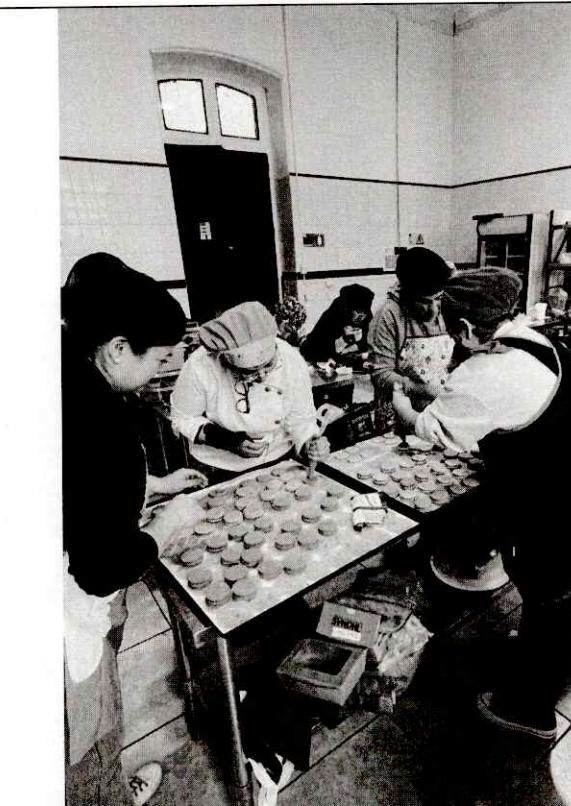


Fecha Cobertura: 2025-11-05	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------





Fecha Cobertura: 2025-11-06	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

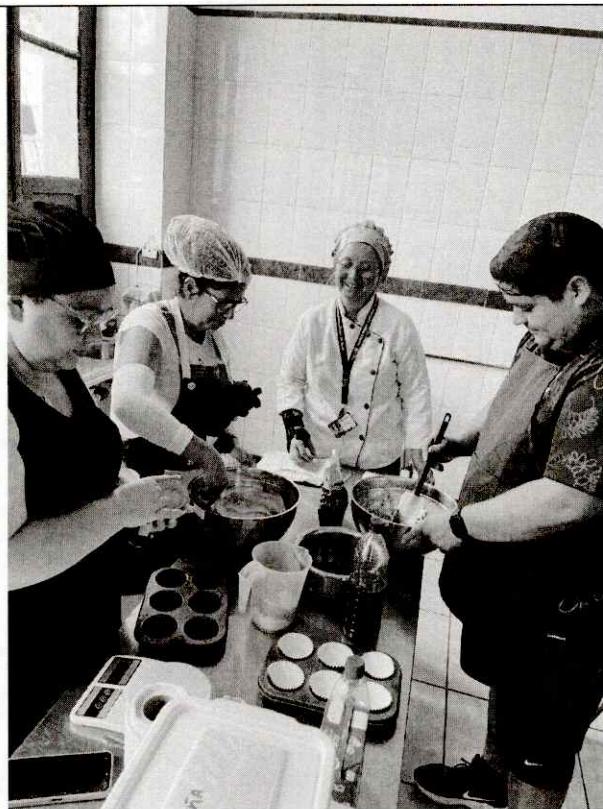




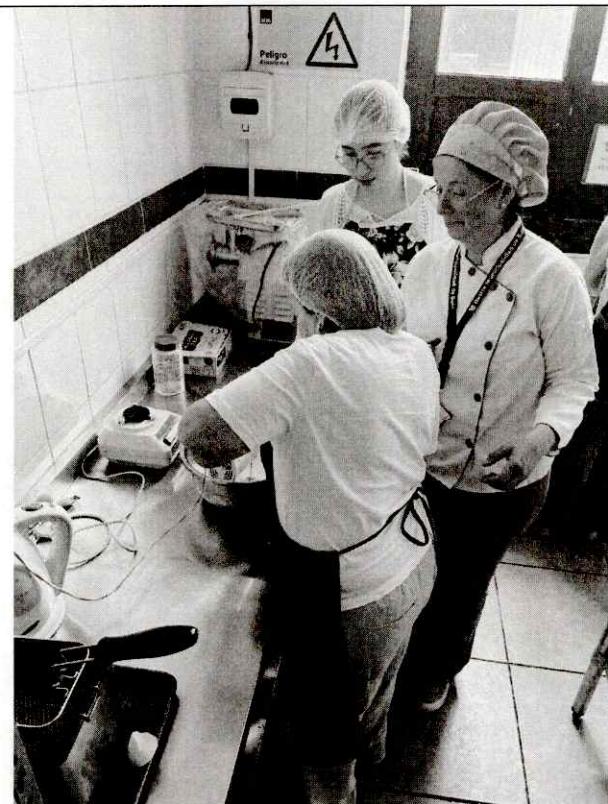
Fecha Cobertura: 2025-11-06	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



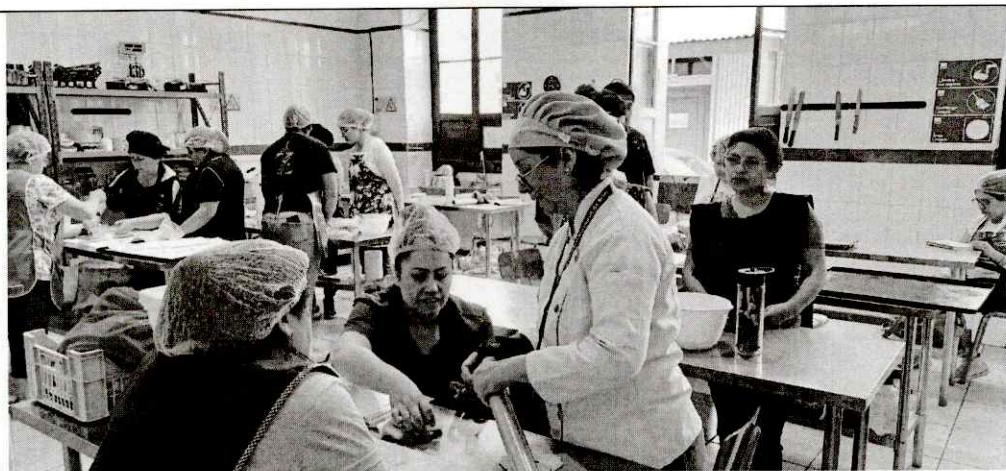
Fecha Cobertura: 2025-11-17	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-17	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-17	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------



Fecha Cobertura: 2025-11-18	Descripción Cobertura: Fotografía	Tipo Cobertura: FOTOGRAFÍA
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------





Fecha Cobertura: 2025-11-18	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 del Programa Municipal en que se desempeña.

JONATHAN FERNANDEZ FIGUEROA
DIRECTOR

DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO

JONATHAN FERNÁNDEZ FIGUEROA
COORDINADOR (A) PROGRAMA