

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER
PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO

Mes	AGOSTO
------------	---------------

Nombre	BUSTOS TONACA GLADYS		
RUT	[REDACTED]	Período del Contrato	01/05 - 30/11 2025

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	COCINA CHILENA BASICO	MAR 18:30-20:30	---	SANTA ZITA 9135(CC SANTA ZITA)	4
T.2	COCINA SALUBLE BASICO	SAB 10:00-12:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	7
T.3	---	---	---	---	
T.4	---	---	---	---	
T.5	---	---	---	---	

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
	TALLER 1: COCINA CHILENA Cocina patagónica: técnica de fileteado de pescado, elaboración de merluza austral con papas nativas y salsa de almendras; utilizando método de cocción de horno, salteado y al vapor; usando utensilios como cuchillos, tablas y porcionadoras (propiedad de los alumnos), lata de horno, horno, cuchara de madera, los insumos fueron; merluza austral, pimentón rojo y amarillo, cebolla, ajos, salsa de tomates, especias, jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. T.1 Preparación de torta galesa o torta negra; utilizando harina, polvos de hornear, azúcar morena, estrella de anís, clavos de olor, canela, mantequilla, ciruelas secas, fruta confitada, pasas rubias, nueces y almíbar rubio. Se uso bowl, batidor, cucharas porcionadoras, molde de torta. Se utilizo método de cocción de horno y hervido Elaboración de conejo patagónico con ciruelas y nueces acompañado con verduras salteadas. Se utilizo técnica para cortar las presas del conejo, cortes de verduras y método de cocción de hervido y salteado con utensilios como ollas, sartenes, cuchillos, cucharas de madera, colador, etc. Se uso conejo al vacío, cebolla, zanahorias, vinagre de manzana, vino tinto, tocino, coñac, ciruelas, aceite de oliva, zapallo italiano y champiñones.
T.2	TALLER 2: COCINA SALUDABLE Elaboración de corvina en papillote en papel de horneado acompañado de puré mixto (papas y zapallo) insumos utilizados; corvina, cebollas,

	pimentones rojo, verde y amarillo, ajo, champiñones, aceite de oliva, sal y pimienta. Se uso técnicas de cortes de verduras, fileteado de pescado. Se utilizaron utensilios como tablas de cortes, cuchillos, cucharas porcionadoras, latas de horno, horno eléctrico, bowl. Postre de helado de plátanos; se usó plátanos congelados, plátanos naturales, cacao, alulosa, crema light. Utilizamos método de refrigeración y en utensilios se usó bowl, licuadora, vasos de postre, cucharas porcionadoras, mezquinos. Preparación de cocina vegetariana: Nidos de zapallos italianos con huevos al horno; se usaron zapallitos italianos, cebolla, ajo, huevos, aceite de oliva, sal y pimienta. La técnica de cocción fue horno, las técnicas de corte de verduras en tablas y uso de rayador, cuchillos de golpe, cuchillos de puntilla, cucharas, sartenes, bowl, plato de presentación. Postre: tarta de ciruelas
T.3	
T.4	
paT.5	

Firma prestador de los servicios	
----------------------------------	--

El jefe del Departamento de Gestión de Talleres, de la Municipalidad de Las Condes, que firma al pie del presente informe, certifica y acredita fehacientemente que el/la Sr/a. BUSTOS TONACA GLADYS, RUT: [REDACTED] dio cabal cumplimiento durante el mes AGOSTO de 2025, a la función a honorarios para el cual fue contratado de acuerdo al respectivo contrato a honorarios, con cargo al Programa TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO 2025.

Asimismo, apruebo el presente informe mensual de actividades realizadas para el cumplimiento de la función objeto de su contratación, el que fue revisado en forma exhaustiva por el suscrito, siendo toda la responsabilidad -con carácter de excluyente-, de este supervisor, ya sea que esta se origine en la ejecución de la función conforme al contrato; en la fidelidad del contenido del Informe Mensual del mes de AGOSTO de 2025; de todos los antecedentes que se acompañan por el servidor a honorarios; así como en la correcta verificación de que el contenido de dicho informe es de completa autoría de la/el Sra./Sr. BUSTOS TONACA GLADYS .

Nombre Jefe de Departamento	Roberto Vignolo Paredes
Firma y timbre Jefe de Departamento	

Las Condes,

AGOSTO

mes

de

2025

año

TALLER 1: COCINA CHILENA

PLANILLA CONTROL																																					
NOMBRE DEL TALLER										LUGAR DE EJECUCIÓN																											
NOMBRE DEL PROFESOR										DÍAS Y HORARIO DE EJECUCIÓN DEL TALLER																											
NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO (Letra Imprenta)										S E S I O N E S	N° F E C H A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
1 CATALINA ARDILA BERNAL																																					
2 MANUEL ARRIAZA GUÍNEZ																																					
3 FELIPE CORNEA ROSSI																																					
4 ISHAEL GONZALEZ CORNEA																																					
5 MAX KAHNDEE VASQUEZ																																					
6 NAYADE MORALES ARENS																																					
7 PILAR MORALES CUBILLOS																																					
8 FERNANDA QUINTANA LLANO																																					
9 PAULA MAURIQUEZ CARRILLO																																					
10																																					
11																																					
12																																					
13																																					
14																																					
15																																					
16																																					
17																																					
18																																					
19																																					
20																																					
21																																					
22																																					
23																																					
24																																					
25																																					
N° DE ASISTENTES POR SESIÓN																																					

MARQUE CON UNA "P" SI EL ALUMNO ASISTIO A CLASES
 MARQUE CON UN "/" (BARRA) SI EL ALUMNO NO ASISTIO A CLASES
 MARQUE CON UNA "J" SI EL ALUMNO HA JUSTIFICADO SU INASISTENCIA

SE DEBERÁ SOLICITAR CERTIFICADO MÉDICO, AL INICIO DE CLASES, A LOS ADULTOS MAYORES QUE PARTICIPEN
 EN LOS TALLERES DE GIMNASIA, ZUMBA, HIDROGIMNASIA, NATACION, ARTES MARCIALES Y AEROBOX.
 ESTE DOCUMENTO SERÁ DE CARÁCTER OBLIGATORIO.

TALLER 2: COCINA SALUDABLE

PLANILLA CONTROL

NOMBRE DEL TALLER
COCINA SALUDABLE BÁSICO

LUGAR DE EJECUCION
CENTRO COMUNITARIO ROTONDA ATENAS

NOMBRE DEL PROFESOR
GLADYS BUSTOS TONACA

DÍAS Y HORARIO DE EJECUCION DEL TALLER
SÁBADO 10:00-12:00 HRS.

	NOMBRE DEL BENEFICIARIO (Letra Imprenta)	SESIONES	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
				FECHA																			
1	CID MORALES MARLEN			05/07/2025	J	J	J	J	P	P													
2	DAVALOS BOSSI NATALIA			12/07/2025	J	J	P	J	J	J													
3	ERLWEIN ORDENES CRISTINA			19/07/2025	P	P	J	J	P	P													
4	ESPINOZA ESCOBAR PATRICIA			26/07/25	P	J	J	P	P	P													
5	GUERRERO CASTRO LAURA			02/08	J	P	J	J	J	J													
6	MANRIQUEZ CARRILLO PAULA			09/08	J	P	P	P	P	P													
7	MENA ITURRIAGA CAMILA			16/08	P	P	P	P	J	P													
8	PEREZ MORELL MARGARITA				P	J	P	P	P	P													
9	RIVERA MEDINA MARIA JOSE				J	P	J	J	P	J													
10	UNDA MERINO MARIA VERONICA				P	P	P	J	J	J													
11	MORALES ARENAS JAYADE							P	P	P													
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
21																							
22																							
23																							
24																							
25																							

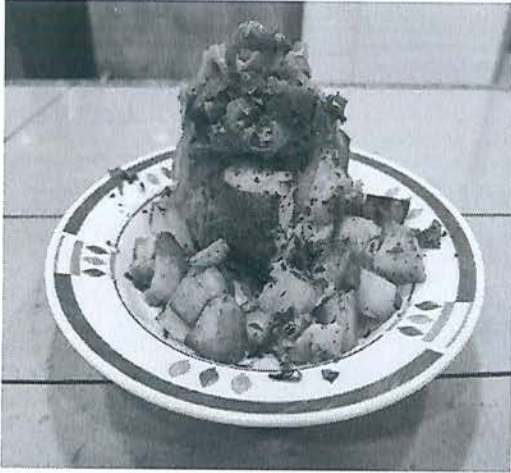
N° DE ASISTENTES POR SESION 565577-

MARQUE CON UNA "P" SI ALUMNO ASISTIO A CLASES
MARQUE CON UN "/" (SLASH) SI ALUMNO NO ASISTIO A CLASES

MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

Se debe especificar el taller correspondiente al medio de verificación.

TALLER 1: COCINA CHILENA: COCINA PATAGÓNICA



MERLUZA PATAGÓNICA



TORTA GALESA O TORTA NEGRA



CONEJO PATAGÓNICO

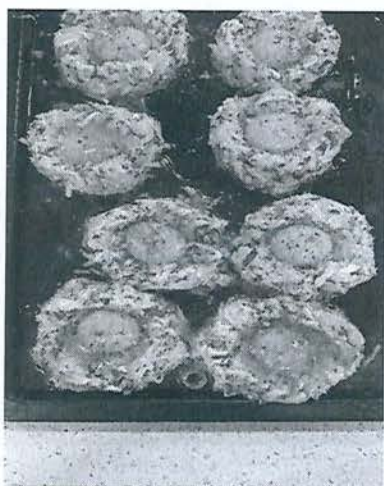
TALLER 2: COCINA SALUDABLE



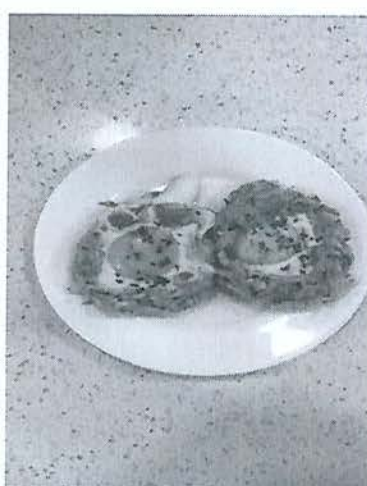
CORVINA EN PAPILOTE Y PURÉ MIXTO



HELADO DE PLÁTANO Y CACAO



NIDOS DE ZAPALLITOS ITALIANOS Y HUEVO.



TARTA DE CIRUELAS SIN GLUTEN Y SIN AZÚCAR