

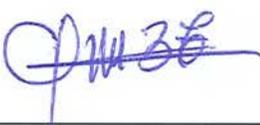
INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER
PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO

Mes	JULIO
------------	--------------

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	---	[REDACTED]	2
T.2	COCINA SALUBLE BASICO	SAB 10:00-12:00	---	[REDACTED]	5
T.3	---	---	---	---	
T.4	---	---	---	---	
T.5	---	---	---	---	

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Elaboración de dulces típicos chilenos: calzones rotos, alfajores de maicena; ingredientes: harina, huevos, mantequilla sin sal, vainilla, nueces, aceite, azúcar flor, manjar. Se uso bowl, sartén, usleros, cuchillos, cucharas porcionadoras, se utilizo horno y técnica de fritura el día 08/07/25
T.1	Elaboración de dulces típicos chilenos: chilenitos utilizando harina, huevos, pisco, jugo de naranjas, manjar. Se utilizó bowl, usleros, cuchillos, espátulas, tazas como medidas. Se uso técnica de horneo el día 15/07/25
T.2	Elaboración de crema de zapallo italiano y albahaca, torta de chocolate y kuchen de manzanas sin gluten y sin azúcar, utilizando zapallos italianos, cebolla, ajos, albahaca, aceite de oliva, harina de arroz, chocolate al 75%,
T.2	Mantequilla sin sal, Stevia, se horneo, el día 05/07/25. Elaboración de pasta vegana y flan sin azúcar y sin lactosa se uso maicena, chuño de mandioca, espinacas, aceite de oliva, huevos, leche sin lactosa y Stevia, el
T.2	Día 12/07/25. Elaboración de quiche sin gluten vegetarianos y limonada detox; harina de arroz y almendras, mantequilla sin gluten, huevo, verduras variadas y royal (huevo y leche), ollas, moldes, y otros. Día 19/07/25.

Firma prestador de los servicios	
---	---

MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

Se debe especificar el taller correspondiente al medio de verificación.

Taller 1 de Cocina C



CHILENITOS

NO SE SACO FOTO DE OTRAS PREPARACIONES.

Taller 2 Cocina saludable:



KUCHEN DE MANZANAS



ESPINACAS CON SALSA MEDITERRANEA.

SPAGHETTI DE

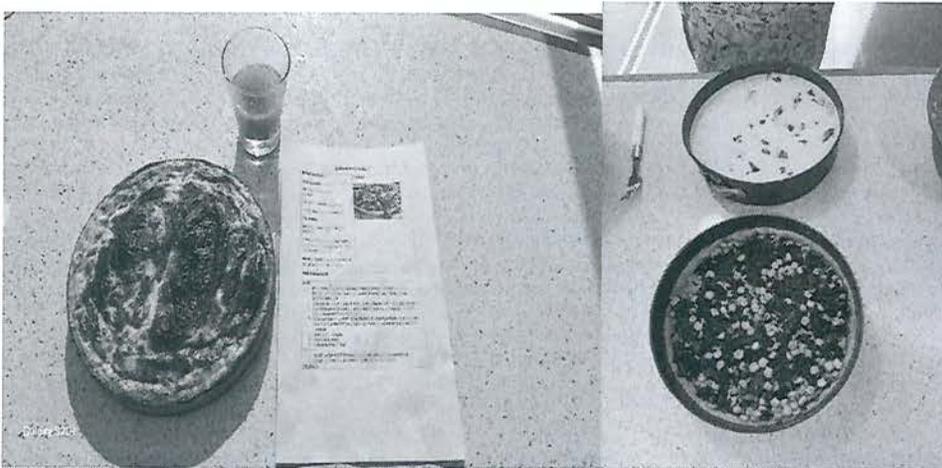


FLAN DE LECHE SIN LACTOSA Y SIN AZÚCAR



TORTA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

Y SIN GLUTEN



QUICHE DE
VERDURAS SIN GLUTEN VEGETARIANO Y JUGO DETOX (LIMÓN, ALBAHACA,
STEVIA).