

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

Mes	OCTUBRE
-----	---------

Nombre	BUSTOS TONACA GLADYS		
RUT		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)	3
T.2	COCINA SALUBLE BASICO	SAB 10:00-12:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	6

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	<p>Cocina chilota: elaboración de estofado seco de cordero con papas chilotas y budín de manzanas chilotas; los insumos fueron cordero, cebolla, pimentón, ajo chilote, aceite, papas y condimentos, para el budín: manzanas royal, azúcar, vainilla, leche, maicena y canela. Se utilizo ollas, sartén (del centro c.), budinera (de la profe), batidor manual, cucharas, balanzas, espátulas, mezquinos (de un alumno), horno, gas, día 01/10/25.</p> <p>Cocina chilota: preparación de curanto en olla y milcaos y chapaleles, se usó pulpa de cerdo, pechuga de pollo, chorizos, almejas, choritos, habas, arvejas, cebollas, pimentón, ajo chilote, papas crudas, papas cocidas y harina, vino blanco. Se utilizo ollas, sartenes, bowls (del centro comunitario), tablas, cuchillos, tenedores, cucharas, pocillos, cucharas porcionadoras, cucharón (de un alumno), día 07/10/25.</p> <p>Cocina del norte grande y norte chico: elaboración de calapurca guiso norte grande en base a carne de vacuno, huesos de vacuno, pollo, papas, mote, cebollas, ajos, caldo de pollo, perejil y papas. Se uso ollas, sartenes, cuchillos, tablas, cucharas, cucharón, bowls, etc. Y un postre del norte chico llamado encaje inglés: galletas de champaña, merengue italiano; claras de huevos y almíbar, huevo moll: yemas y almíbar horneado. Se utilizo bowls, batidora eléctrica, espátulas, mezquinos, horno, molde, día 14/10/25.</p>

T.2	<p>Elaboración de sushi y tempura: arroz para sushi, esterillas, alga nori, queso crema, pechuga de ave, palta, pepino, cebollín, apio, aceite, condimentos. Se utilizó esterillas (del curso), cuchillos (alumnas), tablas, bowls, ollas, sartén, coladores, cucharas de cocina, encimeras, día 04/10/25.</p> <p>Preparación de enchiladas de porotos y salsa agria; tortillas integrales, cebolla, ajo, porotos negros, queso ricotta, aceite de oliva, comino, ají de color, yogurt griego natural, limón, aceite de oliva, pimienta, sal. Se utilizó bowls, cucharas, tenedores, sartén, horno, cuchillos, tablas, etc. Y un postre de café con dátiles, plátano, yogurt griego natural, leche, vainilla, sal y tahini. Se usó bowls, batidor manual y vasos para su presentación (del curso). Día 11/10/25.</p> <p>Elaboración de risotto de champiñones; arroz arborio, vino blanco, champiñones, mantequilla sin sal, queso parmesano rallado, caldo de verduras con apio, zanahorias, zapallo italiano, pimentón, cebolla, ajo. Se utilizó ollas, tablas, cuchillos, cucharón, y encimeras. Ensalada griega; tomate, pepino, aceitunas negras, queso cabra, orégano, perejil y aceite de oliva. Se utilizó bowls, tablas, cuchillos, cucharas y plato de presentación. Día 18/10/25.</p>
-----	---

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 OCTUBRE 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 OCTUBRE 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, OCTUBRE de 2025
mes año