

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

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

Nombre	<b>BUSTOS TONACA GLADYS</b>		
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)	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><b>Cocina chilota:</b> 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 utilizó 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><b>Cocina chilota:</b> 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 utilizó ollas, sartenes, bowls (del centro comunitario), tablas, cuchillos, tenedores, cucharas, pocillos, cucharas porcionadoras, cucharón (de un alumno), día 07/10/25.</p> <p><b>Cocina del norte grande y norte chico:</b> 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 usó 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 utilizó bowls, batidora eléctrica, espátulas, mezquinos, horno, molde, día 14/10/25.</p>

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

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 mes de 2025 año