

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

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

Nombre	ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA		
RUT		Período del Contrato	01/05 - 30/11 2025

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	COCINA BASICO	MAR 10:00-12:00	---		3
T.2	COCINA ENTRETENIDA BASICO	MAR 18:30-20:30	---		4
T.3	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 09:00-11:00	---		5
T.4	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 11:15-13:15	---		5
T.5	COCTEL Y PICOTEO BASICO	MIE 09:20-11:20	---		3

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	En todas las clases cada alumna preparo sus recetas para llevar a casa. 1.- Arroz chaufán 2.- Pino tradicional para empanadas de horno. 3.- Masa para empanadas de horno.
T.2	En este taller cada alumno preparó sus recetas para llevar a casa, en forma grupal realizan pan churrascón para consumir en clases y llevar a casa. 1.- Postre Trifle SOS, Salsa de manjar, salsa de chocolate y biscochuelo rápido. 2.- Cremoso de champiñones y pan churrascón.
T.3	Los alumnos de este taller preparan sus recetas en forma individual para llevar a casa. 1.- Pan ciabatta/centeno y empanadas de manzanas fritas y de horno. 2.- Kuchen rústico de manzanas. 3.- Humus y Galletas saludables sin azúcar de zanahoria y manzanas.
T.4	Los alumnos de este taller realizan las recetas en forma individual para llevar a sus casas. 1.- Charquicán. 2.- Ceviche de lentejas con leche de tigre. 3.- Estofado sureño.
T.5	Cada alumna realiza las recetas de picoteo y sus cocteles para degustar en clase y para llevar a sus casas. 1.- Croquetas con salsa de queso y Vaina. 2.- Paté de cerdo, Tostadas y Mantequilla saborizada, además clase informativa de elementos básicos para formar un bar con sus respectivos utensilios, destilados básicos y técnicas. 3.- Champiñones rellenos y Cóctel Santiago sour.

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

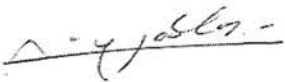
**INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER**  
**PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO**

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

Nombre	ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA		
RUT	██████████	Período del Contrato	01/05 - 30/11 2025

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.6	PANADERIA BASICO	LUN 09:00-11:00	---	████████████████████	5
T.7	PANADERIA BASICO	LUN 11:15-13:15	---	████████████████████	4

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.6	Cada alumna prepara sus recetas y en las ventanas preparan otro pan rápido. 1.- Baguette, comenzaron en sus casa a las 7:00 horas; en las ventanas hicieron panes rápidos, masa de empanadas y pan de molde salado. 2.- Pan de avena. 3.- Pan de molde dulce (tipo Brioche) y les ayudo en la programación y organización para vender sus productos.
T.7	Cada alumna amasa sus panes para consumir en casa, a veces por tiempo no pueden hornear en clases y preparan otros panes rápidos para tener más dominio y sacar dudas, además de llevarse pan cocido a casa. 1.- Pan de aceitunas. 2.- Pan árabe Naan. 3.- Batard de semillas y frutas secas. En las ventanas que se produces preparan panes a elección, esta vez hicieron: Dobladas y amasado.

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

Las Condes, OCTUBRE de 2025  
mes año