

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL Y CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE
FUNCIONES AÑO 2025.

Mes	SEPTIEMBRE
-----	------------

Nombre	LUIS ALFREDO PINO SANDOVAL
RUT	
Profesión	GASTRÓNOMO
Departamento	DISCAPACIDAD
Programa Social	APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD 2025
Período del Contrato	1 DE MARZO 2025 AL 31 DE DICIEMBRE 2025
Función Genérica	PROFESOR TALLER TERAPÉUTICO DE GASTRONOMÍA
Función Especifica	PROFESOR TALLER TERAPÉUTICO DE GASTRONOMÍA

Actividad es efectuadas en el mes:

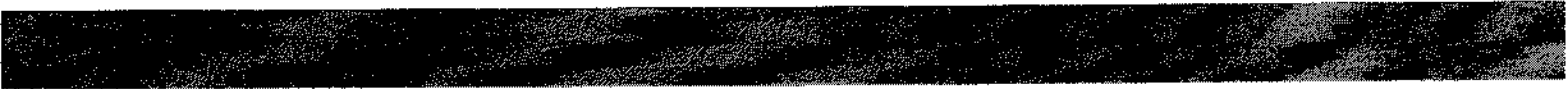
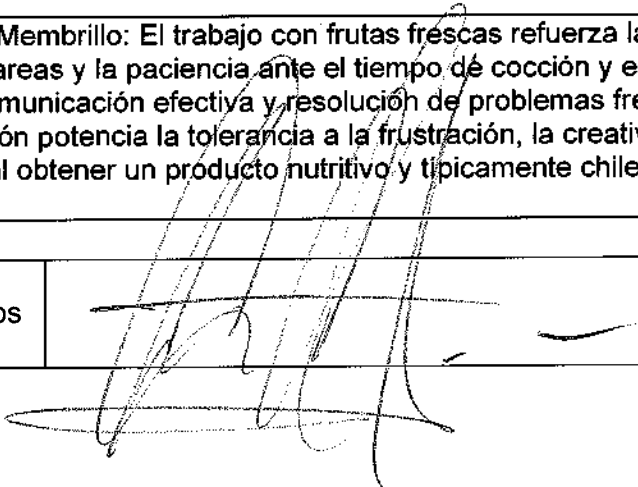
Elaboración de Torta de Chocolate: La preparación de esta torta fomenta la planificación secuencial y el respeto por los tiempos de horneado y enfriado, integrando tareas que requieren precisión y cooperación grupal. Se refuerza la coordinación motora fina en el decorado con glaseados y coberturas, así como la comunicación asertiva para distribuir funciones. La actividad potencia la paciencia, la organización colectiva y la motivación al lograr un producto de alto valor simbólico y afectivo.

Trabajo de Berlines con Crema Pastelera y Manjar: El proceso de amasado, moldeado y relleno de los berlines fortalece la cooperación y la toma de decisiones conjuntas en torno a la consistencia de la masa y el punto del relleno. Esta elaboración estimula la flexibilidad cognitiva, la tolerancia a la frustración y la resolución de dificultades en equipo. Además, promueve el sentido de pertenencia, el cuidado mutuo y la confianza grupal al lograr un producto dulce y atractivo.

Elaboración de Chilenitos: La actividad refuerza la atención sostenida y la precisión en la manipulación de capas finas, incentivando la comunicación y el respeto por los turnos de trabajo. Se favorecen habilidades de negociación, cooperación y organización al coordinar la preparación del manjar y la decoración final. El desafío estimula la motricidad fina, la creatividad colectiva y la satisfacción de producir un dulce tradicional que rescata la identidad cultural y refuerza la valoración de las tradiciones compartidas.

Preparación de Mermelada de Membrillo: El trabajo con frutas frescas refuerza la planificación compartida, la distribución de tareas y la paciencia ante el tiempo de cocción y enfriado. Se desarrollan habilidades de cooperación, comunicación efectiva y resolución de problemas frente a variaciones en la textura o dulzor. Esta elaboración potencia la tolerancia a la frustración, la creatividad en la presentación y el sentido de logro colectivo al obtener un producto nutritivo y típicamente chileno que refleja esfuerzo, dedicación y trabajo en equipo.

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



El jefe (S) del Departamento de Discapacidad, de la Municipalidad de Las Condes, que firma al pie del presente informe, certifica y acredita fehacientemente que el/la Sr/a. **Luis Alfredo Pino Sandoval**, RUT: [REDACTED], dio cabal cumplimiento durante el mes **septiembre de 2025**, a la función a honorarios para el cual fue contratado de acuerdo al respectivo contrato a honorarios, con cargo al Programa **Apoyo a Personas con Discapacidad 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 **septiembre 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. **Luis Alfredo Pino Sandoval**.

Nombre jefe (S) de Departamento	Juan Manuel Rivas Sanhueza
Firma y timbre jefe (S) de Departamento	 



V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO

CAROLINA CONTRERAS BERRIOS

Las Condes,

Septiembre

de

2025

mes

año