

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

Mes	ABRIL
-----	-------

Nombre	MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA		
RUT	[REDACTED]	Período del Contrato	01/04 - 30/11 2026

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	COCINA BASICO	MAR 16:45-17:45	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	10
T.2	REPOSTERÍA AVANZADO	JUE 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	12
T.3	COCINA INTERNACIONAL BASICO	LUN 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	4
T.4	REPOSTERIA BASICO	MAR 19:30-21:30	---	VITAL APOQUINDO 1690 BLOCK A5 DEPTO. 105	5

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Durante el presente mes los asistentes de cocina básica iniciaron su proceso en el taller con una bienvenida, reconocieron el espacio de trabajo y así mismo la manera de trabajar en grupo para fomentar la inclusión social, aprendieron técnicas básicas para creación de postres de baja complejidad, tales como queques, waffles, pie de limon, kuchen de nuez , entre otros. Siempre fomentando la amabilidad, seguridad, confianza y respeto tanto entre ellos al igual que hacía la profesora.
T.2	Durante el presente mes los asistentes de repostería básica iniciaron su proceso en el taller con una bienvenida, reconocieron el lugar de trabajo y se les entregó debidamente sus recetas impresas para mayor conocimiento del taller. Comenzamos con técnicas básicas avanzadas tales como: masa choux (escaldada) de las cuales realizaron profiteroles y éclairs , de igual manera trabajaron con masa de galletas magueada (Biscuit) y masa de galleta delicia , siempre en orden, con respeto y seguridad.
T.3	Durante el presente mes los asistentes de cocina internacional básica iniciaron su proceso en el taller con una bienvenida, reconocieron el lugar de trabajo y se les entregó debidamente sus recetas impresas para mayor conocimiento del taller, comenzamos con clases de comida peruana tales como lomo saltado, ají de gallina, arroz chaufa y causa limeña . los asistentes del taller aprendieron técnicas básicas de corte, tips de mantención de cuchillos y mucha información sobre la cocina peruano tanto sazón, origen de platillos, etc.

T.4

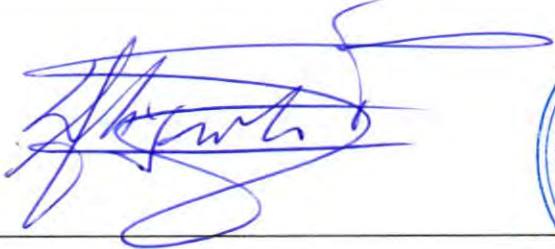

Durante el presente mes los asistentes de repostería básica iniciaron su proceso en el taller con una bienvenida, reconocieron el lugar de trabajo y se les entregó debidamente sus recetas impresas para mayor conocimiento del taller. Comenzamos con técnicas básicas tales como: **masa choux (escaldada)** de las cuales realizaron **profiteroles**, **éclairs y churros**, de la misma manera cocinaron **galletas de champagne (bizcochos de soletilla)** todas las preparaciones fueron llevadas a término con la instrucción necesaria, aprendieron técnicas básicas de pastelería (masa choux y bizcocho), todo de manera técnica y bien explicada, info de donde se crearon estas técnicas.

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. **MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA**, RUT: [REDACTED] dio cabal cumplimiento durante el mes **ABRIL** de 2026, a la prestación de servicios a honorarios para el cual fue contratado de acuerdo al respectivo contrato a honorarios, con cargo al Programa **TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO 2026**.

Asimismo, apruebo el presente informe mensual de actividades realizadas para el cumplimiento de la prestación de servicios 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 prestación de servicios conforme al contrato; en la fidelidad del contenido del Informe Mensual del mes de **ABRIL** de 2026; 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 autoria de la/el Sra./Sr. **MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA**.

Nombre Jefe de Departamento	Roberto Vignolo Paredes
Firma y timbre Jefe de Departamento	 




V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO

MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

Se debe especificar el taller correspondiente al medio de verificación.

T.1- cocina básico pre-adolescentes: no puedo adjuntar imágenes ya que los asistentes son todos menores de edad.

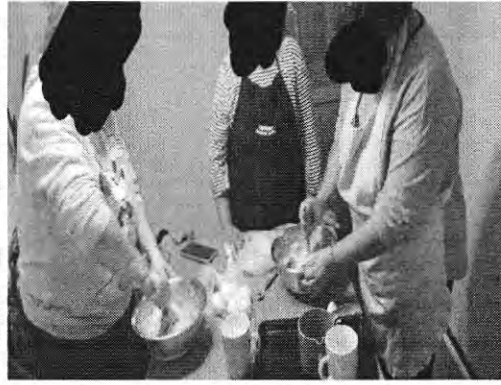
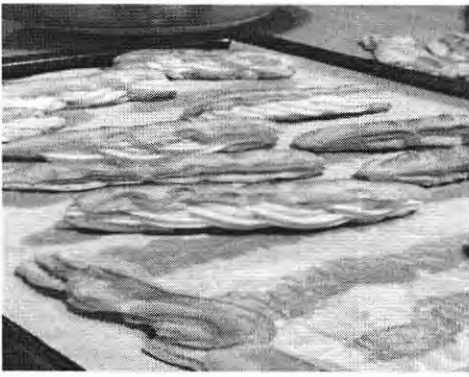
T.2- Repostería avanzada



T.3 COCINA INTERNACIONAL BASICO



T.4- Reposteria basica.



T.4- Reposteria basica.

