

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

Mes	AGOSTO
-----	--------

Nombre	BRICEÑO FASCHING JAIME		
RUT	██████████	Periodo del Contrato	01/07 - 30/11 2026

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	REPOSTERIA BASICO	MAR 09:00-11:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	6
T.2	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL BASICO	MAR 11:00-13:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	7
T.3	REPOSTERIA BASICO	MIE 09:00-11:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	6
T.4	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL BASICO	MIE 11:00-13:00	---	ALONSO DE CAMARGO 72070p	6

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Durante este mes se profundizó en el estudio de la repostería tradicional chilena, avanzando desde las técnicas básicas trabajadas anteriormente hacia la elaboración de masas, batidos y preparaciones horneadas. Se reforzaron contenidos de inocuidad alimentaria, mise en place, manejo de materias primas y uso seguro de equipos, incorporando técnicas de amasado, formado, cocción y preparación de mezclas a base de huevo y lácteos. A través de preparaciones como dobladitas, panqueques celestinos y leche asada, se fortalecieron el control de temperaturas y tiempos de cocción, además de la presentación y valoración de preparaciones representativas del patrimonio gastronómico nacional.
T.2	Durante este mes se profundizó en el conocimiento y aplicación de técnicas propias de la cocina tradicional chilena, avanzando hacia preparaciones que requieren mayor control de los procesos de cocción y manejo de diferentes materias primas. Se reforzaron contenidos de higiene, manipulación segura y técnicas de corte, incorporando métodos como el estofado, cocción de legumbres y utilización de olla a presión. Mediante preparaciones como pollo arvejado, porotos granados y carne mechada, se trabajó el control de tiempos, reducción de líquidos, desarrollo de sabores y obtención de texturas adecuadas, fortaleciendo la autonomía y precisión en la ejecución de preparaciones tradicionales.
T.3	Durante este mes se profundizó en el estudio de la repostería internacional, ampliando los conocimientos adquiridos sobre merengues, caramelos y cremas hacia preparaciones de mayor complejidad. Se reforzaron contenidos de inocuidad, manejo de equipos y control de temperaturas, incorporando técnicas de caramelización, elaboración de salsas, coulis, montaje y combinación de diferentes texturas. A través de preparaciones como crepes Suzette, turrón de Alicante y pavlova con coulis de frutos rojos, se desarrollaron habilidades de precisión, control de procesos y presentación, favoreciendo la integración de técnicas y el equilibrio entre sabores, texturas y elementos decorativos.
T.4	Durante este mes se profundizó en el desarrollo de técnicas de cocina internacional, avanzando desde las técnicas básicas de corte y cocción hacia preparaciones que requieren mayor control de tiempos, temperaturas e integración de sabores. Se reforzaron contenidos de nutrición, organización del trabajo y uso adecuado del equipamiento, incorporando técnicas de cocción prolongada, preparación de guisos, manejo de legumbres y elaboración de masas saladas. Mediante preparaciones como boeuf bourguignon, dhal de lentejas rojas y quiche Lorraine, se trabajó el desarrollo de sabores mediante cocciones lentas, condimentación, reducción e incorporación progresiva de ingredientes, fortaleciendo la precisión técnica y la capacidad para ejecutar preparaciones de mayor complejidad.

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

El jefe (S) 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. BRICEÑO FASCHING JAIME, RUT: [REDACTED], dio cabal cumplimiento durante el mes AGOSTO 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 AGOSTO 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 autoría de la/el Sra./Sr. BRICEÑO FASCHING JAIME .

Nombre Jefe (S) de Departamento	Lorena Rivera Silva
Firma y timbre Jefe (S) de Departamento	 


V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO

Las Condes, AGOSTO de 2026
mes año