

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

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

Nombre	BUSTOS TONACA GLADYS		
RUT		Período del Contrato	16/03 - 30/11 2026

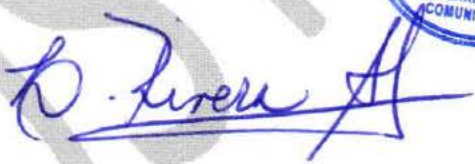
ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	COCINA SALUBLE BASICO	MAR 11:00-13:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	6
T.2	COCINA DE CHILE	MAR 16:00-18:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	4

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Cocina saludable Día 04-08-26: elaboración de hummus de lentejas y nachos saludables; utilizamos insumos como lentejas, ajos, tahini, sal de mar y aceite de oliva. Además, para los nachos usamos harina pan, aceite y salmuera. También se elaboraron tortitas de avena y mermelada de frutillas y maple., usando harina de avena, huevos, leche, frutillas congeladas, estevia y maple. Se utilizaron utensilios de cocina, cocina, horno (que se encuentra con la tapa en mal estado), bowl, sartenes, juguera, coladores, platos, pocillos, bandejas de horno, olla y hervidor. Día 11-08-26: elaboración de lasañas vegetarianas una con salsa boloñesa y otra con solo vegetales y granos. Se uso zapallos italianos como masas, cebolla, apio, zanahorias, carne molida de vacuno de 4% grasa, tomates, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta, choclos, berenjenas, pimentón rojo, pimentón amarillo, ajos. También se elaboró barritas de avena y frambuesas con harina de trigo, harina de avena, nueces, azúcar rubia, canela, bicarbonato miel, mantequilla sin sal y mermelada de frambuesas. Utilizamos utensilios de cocina, horno, bandejas de horno, bowl, pirex, tablas de cortar, pirex, sartenes, platos, cubiertos. Día 18-08-26: elaboración de baos de cerdo con harina de trigo, levadura, aceite vegetal, polvos de hornear, sal y agua tibia, lomo de cerdo, sal, pimienta, aceite de oliva. Hamburguesas de lentejas; con lentejas, arroz integral, betarragas, zanahorias, cebolla, ajo, sal y comino, aceite vegetal. Y mayonesa de palta; paltas, ajos, aceite de oliva, vinagre de manzanas, mostaza, sal de mar y jugo de limón. Se usaron ollas, sartenes, horno, bandejas de horno, juguera, bowl, tablas de cortar, coladores, platos, pocillos, cubiertos y utensilios de cocina.
T.2	Cocina chilena Día 04-08-26: elaboración de cocina de la Patagonia como torta negra o galesa; harina, polvos de hornear, bicarbonato, azúcar morena, miel, anís estrellado, rama de canela, clavos de olor, vainilla, mantequilla, pasas ciruelas, pasas blancas, pasas negras, nueces, fruta confitada, coñac, azúcar flor. Se utilizo, bowl, molde de torta, horno, bandeja de horno, olla, tablas de cortar, pocillos, plato de presentación y utensilios de cocina. Día 11-08-26: elaboración de cocina costera como chupe de mariscos; mariscos surtidos congelados, leche, cebolla, ajo, pan rallado, queso rallado, vino blanco, crema de leche, sal, pimienta negra, ají de color y aceite de oliva. Se uso licuadora, sartén, bowl, tabla de cortar, olla, horno, bandeja de horno y utensilios de cocina. Día 18-08-26: elaboración de cocina de ultramar de la isla Robinson Crusoe; Vidriolazo (con pescado vidriola el original, reemplazado con atún), se utilizó pan amasado hecho con harina de trigo, manteca vegetal, sal, agua tibia, levadura en polvo y dora, atún, lechuga, queso mantecoso, tomates, palta, aceite de oliva, sal, pimienta, limón, orégano y mayonesa optativo. Se uso bowl, tablas de cortar, sartén, coladores, horno, bandeja de horno, plato de presentación y utensilios de cortar.

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. BUSTOS TONACA GLADYS, 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. BUSTOS TONACA GLADYS .

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


V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO
