

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

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

Nombre	MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA		
RUT		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)	9
T.2	REPOSTERIA AVANZADO	JUE 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	10
T.3	COCINA INTERNACIONAL BASICO	LUN 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	8
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 aprendieron técnicas un poco más avanzadas en tema de alimentos, aprendieron a manipular correctamente los alimentos, en tema de higiene y cuidado personal, prepararon correctamente pan amasado, berlines horneados, sopaipillas y mini donas. preparaciones 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 avanzada aprendieron técnicas más avanzadas del taller tales como: puntos de cocción de las masas, uso de horno correctamente y tipos de cortes, los asistentes prepararon brazo de reina, torta de yogurt, kuchen de nuez y trenzas rusas. Siempre manteniendo el orden, respeto y seguridad entre ellos.

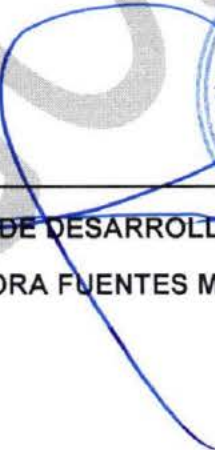
T.3	Durante el presente mes los asistentes de cocina internacional básico aprendieron las últimas técnicas de cocina china, tales como punto y cocción de masas tradicionales del país, prepararon gyosas, carne mongoliana, arrollados primavera y dumplings al vapor todo siempre con mucha teoría por detrás, siempre manteniendo el orden, respeto y seguridad entre ellos.
T.4	Durante el presente mes los asistentes de repostería básica aprendieron técnicas un poco más avanzadas tales como; conejitos, brazo de reina, pan dulce y trenzas rusas. todas las preparaciones fueron llevadas a término con la instrucción necesaria, aprendieron estas técnicas básicas de pastelería todo de manera técnica y bien explicada, info de donde se crearon estas técnicas.

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. MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA, 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. MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA .

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


V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO