

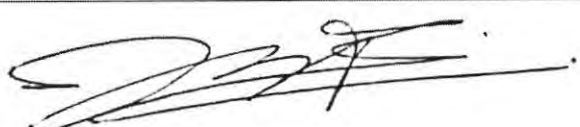
INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER
PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO

Mes	JULIO
-----	-------

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

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	REPOSTERIA BASICO	MAR 9:00-11:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	5
T.2	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL BASICO	MAR 11:00-13:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	6
T.3	REPOSTERIA BASICO	MIE 9:00-11:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	4
T.4	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL BASICO	MIE 11:00-13:00	---	ALONSO DE CAMARGO 7207	5

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Durante el mes se abordaron los fundamentos de la repostería tradicional chilena, complementando las clases prácticas con contenidos teóricos sobre nutrición, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, mise en place, manejo de materias primas y uso seguro de equipos de cocina, fortaleciendo técnicas básicas de amasado, fritura, almíbar y presentación, valorando el patrimonio gastronómico nacional.
T.2	El taller estuvo orientado al conocimiento de la cocina chilena, integrando aspectos históricos y culturales sobre el origen de sus preparaciones y la influencia de las tradiciones indígenas y españolas en la gastronomía nacional. Además, se reforzaron contenidos de higiene, manipulación segura de alimentos, organización de la cocina y técnicas básicas de corte y cocción, aplicando procesos de cocción, montaje y equilibrio de sabores propios de las preparaciones tradicional.
T.3	Durante este mes se inició el estudio de la repostería internacional con énfasis en la gastronomía italiana. Las clases combinaron contenidos sobre inocuidad alimentaria, nutrición, mise en place y manejo de equipos con el aprendizaje de técnicas fundamentales de pastelería, entre ellas la elaboración de distintos tipos de merengue, preparación de caramelos y correcta manipulación de cremas, desarrollando precisión técnica, organización y control de los procesos de elaboración.
T.4	El taller se enfocó en el desarrollo de técnicas fundamentales de la cocina internacional, abordando contenidos teóricos sobre nutrición, buenas prácticas de manufactura, organización del trabajo y uso adecuado del equipamiento de cocina. En la parte práctica se trabajaron técnicas de corte, control de tiempos de cocción, manejo de caldos, incorporación gradual de líquidos, condimentación y equilibrio de sabores y el punto de cocción del arroz.

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

