

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

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

Nombre	BUSTOS TONACA GLADYS		
RUT	██████████	Periodo 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)	5
T.2	COCINA DE CHILE	MAR 16:00-18:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	2

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	COCINA SALUDABLE Clase día 07-07-26: elaboración de: Omelette de verduras; hechos con huevos, zapallitos italianos, choclo, cebolla, ajo, condimentos y aceite. Huevos pochados en salsa de tomates naturales; huevos, agua, vinagre, tomates, cebollas, ajos, aceite de oliva, condimentos, pan rustico. Croquetas de brócoli; huevos, queso ricotta, brócoli, cebollín, perejil, ajo, pan rallado, aceite, salsa de soya, tomates, azúcar, condimentos. Se utilizo utensilios de cocina, cocina, horno, juguera, tablas de cortar, tablas de cortar, coladores y utensilios de cocina. Clase día 14-07-26: elaboración de: Sopa cremosa de coliflor; leche sin lactosa y descremada, coliflor, mantequilla sin caseína (ghee), cebolla, ajos, aceite de oliva, crema light, perejil, condimentos. Ensalada de lentejas; tomatitos Cherry, atún, lentejas, cebolla morada, perejil y dressing compuesto con jugo de limón, vinagre de manzanas, miel, mostaza y aceite de oliva. Pastel de zanahorias; harina de linaza, harina de avena, polvos de hornear, bicarbonato de sodio, canela, jengibre, azúcar rubia o alulosa, aceite de maravilla, vainilla, jugo de naranjas, zanahorias ralladas finas, vinagre de manzanas y nueces picadas. Para el glaseado; castañas de caju, agua, miel y aceite de coco. Se utilizaron bowl, sartenes, cocina, horno, juguera, moledora eléctrica, tablas de cortar y utensilios de cocina. Clase día 21-07-26: No hubo clases por suspensión por factor climático.

T.2	COCINA CHILENA Clase día 07-07-26: elaboración de: Cocina chilota; budín de manzanas chilotas hechas con manzanas chilotas o fuji, leche, huevos, azúcar, azúcar flor, nuez moscada y canela. Se utiliza sartenes, olla, bowl, batidora eléctrica, molde de queque, plato de presentación y utensilios de cocina. Elaboración de café de trigo tostado y agua fría y azúcar. Se uso olla, tetera, tazones, colador y utensilios de cocina. Clase día 14-07-26: elaboración de: Cocina mapuche; tortillas de rescoldo hechas al sartén; elaboradas con harina de fuerza, manteca vegetal, levadura, sal y agua tibia. Chancho en piedra, donde se uso tomates, cebolla, ajo, cilantro y ají verde. Se utilizo bowl, cuchara de madera, sartén, cocina, mortero, platos, tazones y utensilios de cocina. Clase día 21-07-26: No hubo clases por suspensión por factor climático.
-----	---

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

