

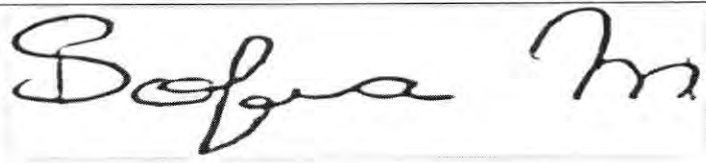
INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER
PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO

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

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)	7
T.2	REPOSTERIA AVANZADO	JUE 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	9
T.3	COCINA INTERNACIONAL BASICO	LUN 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	7
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, Galletas troquelada y fetuchini desde cero, lograron llevar a cabo estas 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 Conejitos, muffins de berries Y galletas de amapola. Siguiendo al pie de la letras las técnicas enseñada en los meses pasados llegaron a muy buenos resultados, Siempre manteniendo el orden, respeto y seguridad entre Ellos .
T.3	Durante el presente mes los asistentes de cocina internacional básico aprendieron las técnicas de cocina Italiana , tales como punto y cocción de salsas tradicionales del país, prepararon Cannelones rellenos de pollo y espinaca, pannacota, Rissoto de champiñones y de tomate, noquis parisino. Todas estas preparaciones acompañadas de teoría básica italiana
T.4	Durante el presente mes los asistentes de repostería básica aprendieron técnicas un poco más avanzadas tales como; Alfajores de maicena, brownie fudji, Brazo de reina y muffins de frutas , 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	
----------------------------------	--

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 JULIO 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 .



SANDRA FUENTES MELO

2026

año