

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

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

Nombre	ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA		
RUT		Período del Contrato	16/03 - 30/11 2026

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	REPOSTERIA BASICO	MIE 15:00-17:00	---	TOMAS MORO 1172	3
T.2	COCINA BASICO	MAR 09:00-11:00	---	COLICHEO 1985	3
T.3	COCINA ENTRETENIDA BASICO	MAR 17:30-19:30	---	COLICHEO 1985	5
T.4	REPOSTERIA INTERMEDIO	MIE 17:15-19:15	---	TOMAS MORO 1172	3
T.5	COCTEL Y PICOTEO BASICO	MIE 11:15-13:15	---	VILANOVA 505	4

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Este mes se realizaron tres clases, cada alumna aprendió y realizó lo siguiente: Galletas florentinas (trabajaron fundiendo chocolate). Torta carrot cake, bizcochuelo, relleno y crema para decorarla. Pan de pascua con decoración de mazapán (aprendieron a hacer frutas con este). Este taller se cierra a fin de mes por no completar la nómina.
T.2	Este mes realicé solo dos clases, el martes 21 la sede estuvo cerrada por problemas climáticos. Cada alumna realiza sus recetas para degustar en sus casas. Postre en copas, esta vez realizaron cheesecake. Pollo con mango.
T.3	Curso totalmente consolidado, disfrutan de cocinar en grupos y otras recetas en forma individual, este mes prepararon: Crema pastelera en forma individual he hicieron una Carlota rusa. Pulpa de cerdo a la olla en grupos, ensalada alemana de papas, mayonesa con aquafaba y una ensalada de garbanzos. Realicé solo 2 clases porque el martes 21 la sede estuvo cerrada por problemas climáticos.
T.4	Este curso es la continuación del taller T1, este mes se realizaron tres clases: Galletas sicilianas. Mazapán y decoración para la torta carrot cake. Galletones New York que son los que están de moda. Ellas felices aprendiendo sus últimas recetas. Este taller se cierra a fin de mes por falta de 2 alumnas para completar la nómina.
T.5	Este taller es la continuación del taller T9, realicé 3 clases en las que les enseñe a realizar lo siguiente: Mocktail Ramazzotti, Preparación de un trago de café similar al Baileys y Cóctel Capitán (Manhattan andino, un cóctel peruano).

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

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

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

Nombre	ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA			
RUT		Período del Contrato	16/03 - 30/11 2026	

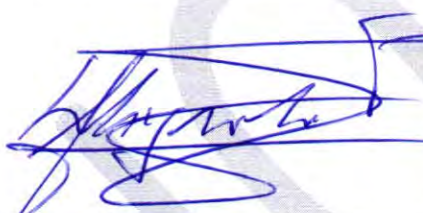
ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.6	PANADERIA BASICO	LUN 09:00-11:00	---	HERNANDO DE MAGALLANES 487	5
T.7	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 09:00-11:00	---	TOMAS MORO 1172	5
T.8	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 11:15-13:15	---	TOMAS MORO 1172	5
T.9	COCTEL Y PICOTEO BASICO	MIE 09:00-11:00	---	VILANOVA 505	4
T.10	PANADERIA BASICO	LUN 11:15-13:15	---	HERNANDO DE MAGALLANES 487	4

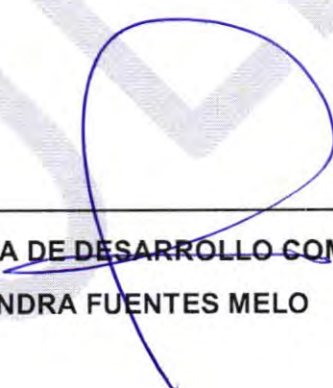
ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.6	Realice solo 2 clases por problemas climáticos, el lunes 20 la sede estuvo cerrada. Cada alumna realiza sus preparaciones. Este mes aprendieron técnicas de amasado y técnicas fritura conociendo nuevos productos para elaborar las frituras. Prepararon: Calzones rotos y Scons dulces.
T.7	Este mes el jueves 16 fue feriado por lo cual la sede estuvo cerrada. En este taller cada alumna prepara sus recetas, este mes realizaron lo siguiente: Torta Rosa de panqueques rellena con queso mascarpone y agua de rosas. Tartaleta con masa de almendras y crema pastelera con frutas.
T.8	Este taller es la continuación del taller T7. Este mes realicé dos clases ya que el jueves 16 la sede estuvo cerrada por ser feriado, las alumnas prepararon lo siguiente: Pollo campesino. Lasaña con salsa bechamel y salteado de champiñones y pollo.
T.9	Realice tres clases, cada alumna prepara sus recetas: Aprendieron a hacer paté de cerdo, a envasarlo y presentarlo. Galletas de queso para servir las con las salsas. Pan amasado de cóctel y variedades de pebre.
T.10	Este mes realicé solamente 2 clases porque el lunes 20 estuvo cerrada la sede por problemas climáticos. Cada alumna realiza sus preparaciones, este mes reforcé técnicas de amasado. Prepararon: Pan amasado integral y Panes individuales de avena.

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

El jefe 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. ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA, RUT: [REDACTED] dio cabal cumplimiento durante el mes JULIO 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 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. ROBLES RODRIGUEZ MARIA TERESA.

Nombre Jefe de Departamento	Roberto Vignolo Paredes
Firma y timbre Jefe de Departamento	 


V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO