

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

|            |              |
|------------|--------------|
| <b>Mes</b> | <b>JUNIO</b> |
|------------|--------------|

|        |                                      |                      |                           |
|--------|--------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| Nombre | <b>MARQUEZ QUEZADA SOFIA ANTONIA</b> |                      |                           |
| RUT    | [REDACTED]                           | Período del Contrato | <b>01/04 - 30/11 2026</b> |

| 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)             | 6          |
| T.4 | REPOSTERIA BASICO           | MAR 19:30-21:30 | ---       | VITAL APOQUINDO 1690 BLOCK A5 DEPTO. 105 | 4          |

| 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 completos desde el pan hasta el relleno, también prepararon pizza, brownie de chocolate y panqueques, 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 <b>tiramisú, torta de 3 leches con su respectivo montaje, cheesecake y brownie fudji</b> . 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 peruana, tales como punto y cocción de salsas tradicionales del país, prepararon <b>fetuccini, ravioles de pollo y espinaca, tiramisú, profiteroles, lasaña</b> , ya que comenzamos con ITALIA, 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; <b>pie de Limon, kuchen de nuez, cheesecake y galletas biscuit</b> , 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 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 JUNIO 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 JUNIO 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 de Departamento         | Roberto Vignolo Paredes                                                                                                                                                  |
| Firma y timbre jefe de Departamento |   |

V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO  
SANDRA FUENTES MELO

