

INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER

PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO

Mes	JUNIO
-----	-------

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	2
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	Las alumnas cocinan en forma individual. De a poco van afianzando sus conocimientos y avanzando en masas de mayor complejidad. Este mes prepararon, Torta de panqueque limón, Cup cake de pie de limón y Masa de torta de hojas.
T.2	Las alumnas preparan en forma individual sus recetas, este mes hicieron: Trufas de tiramisú, Kuchen de nueces y Paté de cerdo con la técnica para guardarlo y usarlo a futuro para consumir o para regalar.
T.3	Este mes prepararon las recetas en forma individual, antes de comenzar la clase degustan un picadillo y algo para tomar, comparten bastante, trabajan en equipo, grupo consolidado. Prepararon: Postre de cheese-cake en vasos, Pollo al jugo con longaniza, Masa para pie de limón, Mermelada de frambuesas y mermelada de frutilla. En todas las clases preparan churrascas para compartir y/o llevar a sus casas.
T.4	De a poco van avanzando, este curso es la continuación del T.1 Este mes prepararon Crema de limón para relleno, Frosting de limón, Mermelada de frambuesas y el relleno y armado de la torta de hojas manjar y frambuesas.
T.5	Grupo entusiasta, trabajan en forma individual, es la continuación del taller T.9 Este mes prepararon: Cóctel Mojito y Mocktail Mojito, Bourbon smash de frambuesas, Santiago sour y Navegado.

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

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

Mes	JUNIO
-----	-------

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	6
T.7	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 09:00-11:00	---	TOMAS MORO 1172	4
T.8	COCINA ENTRETENIDA BASICO	JUE 11:15-13:15	---	TOMAS MORO 1172	4
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	3

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.6	Todas las alumnas trabajan en forma individual y en algunas clases han tenido que trabajar en equipo, ha sido una experiencia linda para ellas, se olvidan del individualismo y son capaces de hacerlo, les ha gustado bastante. Este mes prepararon: Marraqueta, Pan de completos, Pan de avena y por último Pan naan (indio). Todos los panes les han gustado y están introduciéndose en el maravilloso mundo de la panadería.
T.7	Grupo consolidado, llevan 8 años cocinando juntas, trabajan en forma individual, en equipo y son capaces de preparar todo tipo de recetas, este mes prepararon: Kuchen crumble de membrillos, pan ciabatta, pan rústico, pan integral, Torta amor, Empolvados.
T.8	Continuación del taller T.7 Prepararon Pollo con mango, Pulpa de cerdo, ensaladas de garbanzos y ensalada de papas alemana, por último Chupe de jaiba con camarones.
T.9	Preparan sus recetas en forma individual. Este mes hicieron: Aros de rúcula con queso camembert con peras caramelizadas, Trifles SOS individuales, Falafel y Humus, Masa empanadas fritas y queso salseado para rellenar las empanadas.
T.10	Las alumnas preparan los panes en forma individual, este mes hicieron: Pan de anís, Pan holandés, Pan harsha (marroquí) y quedaron fascinadas porque fueron capaces de hacer Pan ciabatta que comenzaron solas en sus casas.

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

