

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

Mes		Marzo	
Nombre	BUSTOS TONACA GLADYS		
RUT	██████████	Período del Contrato	16/03 - 30/11 2026

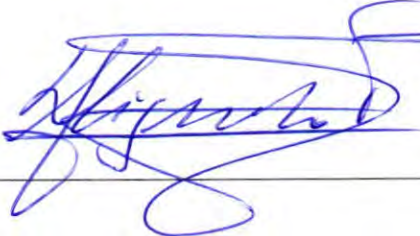

ID	Nombre Taller	Horario 1	Horario 2	Lugar de Ejecución	Asistentes
T.1	COCINA SALUBLE BASICO	MAR 11:00-13:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	7
T.2	COCINA DE CHILE	MAR 16:00-18:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	3

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	<p>Día (17/03/26), clase teórica: Que es comer saludable y sus beneficios, comer sano, el cambio de pirámide alimentaria por esfera alimentaria incluyendo el agua y la actividad física, listado de alimentos y sus propiedades (vitaminas, minerales y fibra dietética). Alimentos probióticos y prebióticos.</p> <p>Día (24/03/26), clase teórica: Tipos de alimentación; vegetarianismo, veganismo, crudivorismo vegetariano. Enfermedades relacionadas con los alimentos: celíacos, diabetes, obesidad, etc. Cocinas más saludables del mundo Cortes de cocina, métodos de cocción, ayudas de cocina Rotulación y etiquetado nutricional. Recetario desayunos, almuerzos, cenas y meriendas saludables.</p>
T.2	<p>Día (17/03/26), clase teórica: Historia de la creación de la cocina chilena con alimentos introducidos por los extranjeros y el aporte de nuestros ancestros en las distintas regiones del país. Introducción al mundo culinario: tipos de cortes de verduras y otros, métodos de cocción y ayudas de cocina. Cortes de carnes y sus usos.</p> <p>Día (24/03/26), clase teórica: Cocinas regionales de Chile; norte grande, norte chico, huasa o campesina, costera, mapuche, chilota, patagónica, de ultramar y sus platos típicos. Cocina fusión chilena Historia y patrimonio culinario de Chile</p>

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. BUSTOS TONACA GLADYS, RUT: [REDACTED] dio cabal cumplimiento durante el mes Marzo 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 Marzo 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. BUSTOS TONACA GLADYS .

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

V°B° DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO
SANDRA FUENTES MELO



Las Condes, Marzo de 2026
mes año

MEDIOS DE VERIFICACIÓN:

Se debe especificar el taller correspondiente al medio de verificación.

Taller de cocina chilena

Clases teóricas:

