


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

<b>Mes</b>	<b>MAYO</b>
------------	-------------

Nombre	<b>BUSTOS TONACA GLADYS</b>		
RUT	[REDACTED]	Período del Contrato	<b>16/03 - 30/11 2026</b>

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)	6
T.2	COCINA DE CHILE	MAR 16:00-18:00	---	CRISTOBAL COLON 7357 (CC ROTONDA ATENAS)	2

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	<p>Clase día 12/05/26: elaboración de crema de brócoli y zanahorias; hecho con brócoli, zanahorias en vichy, cebolla y ajo en brunoise, aderezos y perejil, ensalada de pasta rigatti con pesto de piñones, albahaca, ajo y aceite de oliva, verduras como tomates Cherry, pimentones rojos, verdes y amarillos y queque de zanahorias y yogurt; se usó utensilios de cocina, cocina, horno, etc.</p> <p>Clase día 19/05/26: elaboración de rollitos de lechuga rellenos con queso crema, tomatitos Cherry, palta, huevos duros, aceitunas y especiados con lactonesa. También de postre un pastel de chocolate saludable con harina de avena, huevos, alulosa y cacao amargo, especiado con miel natural. Se utilizo bowl, paletas de palo, mezquinos, batidor manual, molde de torta, horno y plato de presentación.</p>
T.2	<p>Clase día 12/05/26: cocina mapuche; elaboración de charquicán en base de papas/zapallo de guarda/choclo y un sofrito de cebolla y ajo en brunoise salteados y aderezados con pimienta negra, comino, sal y ají de color. Y catutos elaborados en base a mote cocido y molido con mantequilla derretida, en forma de pancitos ovalados al horno y luego bañados con miel. Se usó ollas, sartén, utensilios de cocina, cocina, horno y platos de presentación.</p> <p>Clase día 19/05/26: cocina mapuche; elaboración de pantrucas hechas en base a cebolla, pimentón, ajo, zanahorias en juliana, salteadas junto con la carne de vacuno y masas hechas en base de harina y salmuera, aderezadas con sal, pimienta, orégano y perejil. Y sopaipillas mapuches elaboradas en base a harina de fuerza, levadura, salmuera y fritas en aceite vegetal. Se utilizo olla, sartén, utensilios de cocina y platos de presentación.</p>

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

