

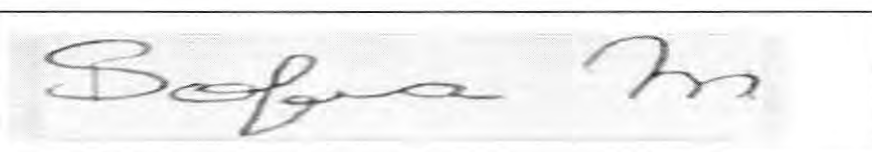
**INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL DE PROFESOR DE TALLER**  
**PROGRAMA TALLERES RECREATIVOS Y DE DESARROLLO**

<b>Mes</b>	<b>MAYO</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)	8
T.2	REPOSTERIA AVANZADO	JUE 18:00-20:00	---	DIAGUITAS 911 (CC DIAGUITAS)	12
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	5

ID	Descripción de Actividades (Ver ID del Taller)
T.1	Durante el presente mes los asistentes de cocina básica aprendieron técnicas un poco mas avanzadas en tema de alimentos, aprendieron a manipular correctamente los alimentos, en tema de higiene y cuidado personal, prepararon correctamente <b>sushi (dulce y salado), galletas ojo de Linzer, hamburguesas y cocadas</b> , 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 mas avanzadas del taller tales como: puntos de cocción de las masas, uso de horno correctamente y tipos de cortes, los asistentes prepararon <b>galletas ojos de Linzer, alfajores de maicena y sustancias</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>papas a la huancaína, peras al vino tinto, turrón de vino, ñoquis de papa y tuvimos una clase de salsas italianas</b> ya que comenzaremos 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 mas avanzadas tales como; <b>crema pastelera, realizaron distintos tipos de bizcochos, indirecto, directo, inverso, empolvados y de igual manera realizaron su primera torta de 3 leches, todas las</b> 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	
----------------------------------	--

