

**INFORME DE ACTIVIDADES MENSUAL Y CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE
LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS AÑO 2026**

Mes	MAYO
------------	-------------

Nombre	LUIS ALFREDO PINO SANDOVAL
RUT	██████████
Profesión	██████████
Departamento	DISCAPACIDAD
Programa Social	APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD 2026-2027
Período del Contrato	13/04 – 31/12
Actividad Genérica	TALLER TERAPÉUTICO DE GASTRONOMÍA
Actividad Específica	MONITOR TALLER TERAPÉUTICO DE GASTRONOMÍA

Actividades efectuadas en el mes:

<p>1- Elaboración de Masa Dulce con Crema Pastelera. Esta actividad favorece la secuenciación de pasos, la atención sostenida y la comprensión de procesos mediante la preparación de masas y rellenos. El amasado, laminado y decoración fortalecen la coordinación motriz fina, la percepción sensorial y la autonomía en tareas estructuradas. Además, se promueve la tolerancia a la espera y la regulación emocional a través de tiempos de fermentación y horneado, reforzando el trabajo colaborativo y el sentido de logro personal y grupal.</p>
<p>2- Elaboración de Mermelada de Arándanos. La preparación de conservas permite trabajar habilidades adaptativas relacionadas con la planificación, organización y seguimiento de instrucciones simples y progresivas. La manipulación de frutas, medición de ingredientes y observación de cambios de textura estimulan procesos cognitivos, memoria funcional e integración sensorial. La actividad favorece la participación activa, la comunicación y el fortalecimiento de la autoestima mediante experiencias significativas asociadas al cuidado y preparación de alimentos.</p>
<p>3- Preparación de Arroz y Tallarines con Salsa Alfredo. Esta experiencia culinaria promueve la autonomía y la resolución práctica de tareas cotidianas a través de técnicas básicas de cocción y preparación de salsas. El manejo de utensilios, tiempos de cocción y mezcla de ingredientes fortalece la atención, la flexibilidad cognitiva y la coordinación motriz. Asimismo, el trabajo grupal favorece habilidades sociales, colaboración y adaptación frente a cambios durante el desarrollo de la preparación, reforzando la seguridad y confianza en el desempeño individual.</p>
<p>4- Elaboración de Kuchen de Manzana. La preparación de esta receta favorece la planificación secuencial y la organización de tareas mediante el uso de masas, rellenos y decoración. El pelado, corte y disposición de ingredientes estimulan habilidades motrices, percepción visual y coordinación. La actividad fortalece procesos afectivos y cognitivos asociados a la paciencia, tolerancia y expresión creativa, promoviendo la participación activa y el reconocimiento de capacidades personales dentro de un entorno inclusivo y significativo.</p>

