

## INFORME MENSUAL TALLERISTAS

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

<b>Nombre</b>	Fresia Margarita Meneses Gutiérrez	
<b>RUT</b>		
<b>Correo</b>		
<b>Teléfono</b>		

### DATOS DE TRANSFERENCIA

<b>Banco</b>		
<b>RUT</b>		
<b>Tipo de cuenta</b>		
<b>Número de cuenta</b>		
<b>Correo de confirmación</b>		
<b>Honorario bruto mensual</b>		



MUNICIPALIDAD DE PADRE HURTADO  
DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO

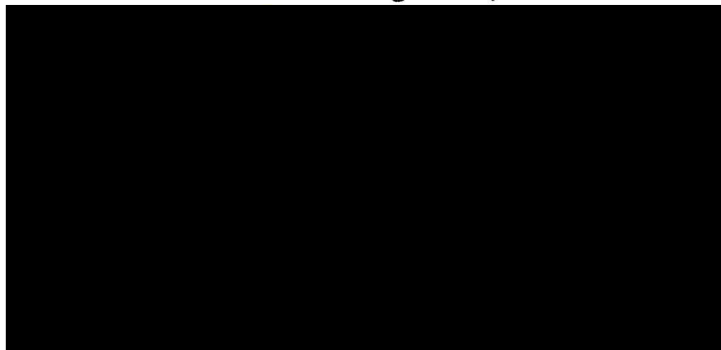
## INFORME MENSUAL OFICINA DE LAS PRIMERAS NACIONES

FRESIA MARGARITA MENESES GUTIERREZ  
DOCENTE DE COCINA PATRIMONIAL INDIGENA

ABRIL 2025 ✓

### FUNCIONES A REALIZAR SEGÚN COMETIDOS CONTRACTUALES:

- Realizar una clase semanal de cocina Patrimonial Indígena en planes de estudios mensuales
- Generar un informe mensual con imágenes y listado de respaldo. ✓



### INFORME MENSUAL ABRIL 2025

Fecha	Lunes 07 de abril 2025 ✓
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	Clase introductoria, presentación de la metodología de trabajo, presentación de los asistentes. Realizamos una vista previa de las recetas a tratar en el Taller Vimos los distintos alimentos que se utilizar en este taller Se realiza firma de listas de asistencia



<b>Fecha</b>	Lunes 14 de abril 2025 ✓
<b>Horario</b>	De 10:00 a 12:00 hrs.
<b>Espacio</b>	Centro Cultural de Padre Hurtado
<b>Descripción</b>	<p>En esta clase realizaremos sopaipillas tradicionales mapuches y una variación de ellas sopaipillas con papa</p> <p>Se comenzó la clase explicando la importancia de estas preparaciones en la cosmovisión mapuche</p> <p>Además de dar énfasis a la cocina en comunidad pilar fundamental en la cocina mapuche</p> <p>Se realizaron los 2 tipos de preparaciones, viendo las bondades de todos los ingredientes</p> <p>Por último, se realiza la firma de asistencia</p>



Fecha	Lunes 21 de abril 2025 ✓
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	<p>En esta clase prepararemos una receta clásica, con tres variaciones muy presentes en la cultura Mapuche, El Pebre, esta preparación simple pero exquisita tendrá 3 tipos de variaciones</p> <p>Pebre con mote</p> <p>Pebre con cohayuyo</p> <p>Pebre con merken originario de nuestros pueblos</p> <p>Se hablará de los ingredientes sus beneficios para nuestra salud y como se puede conservar</p> <p>Se realiza firma de asistencia</p>



<b>Fecha</b>	Lunes 28 de abril 2025 ✓
<b>Horario</b>	De 10:00 a 12:00 hrs.
<b>Espacio</b>	Sala 1 Centro Cultural de Padre Hurtado
<b>Descripción</b>	<p>En esta clase realizaremos nuestra clásica tortilla de rescoldo, en esta ocasión haremos tortillas con y sin chicharrones</p> <p>Por razones practicas las hornearemos en horno y no en ceniza como es su forma clásica</p> <p>Se hablará sobre los distintos ingredientes que la componen y la importancia en nuestra cultura</p> <p>Se realizan firma de lista de asistencia</p>





# PROGRAMA PRIMERAS NACIONES

Taller: *Coque Papete*

Fecha: *07 Abril 2025*

N°	NOMBRE COMPLETO	CORREO	TELÉFONO	FIRMA
	<i>meie tronquilo</i>			
	<i>M<sup>o</sup> José Nolasco</i>			
	<i>Rosario Padros P.</i>			
	<i>Morsida Martinez</i>			
	<i>Sabilla Garcia P.</i>			
	<i>Evelyn Fernandez</i>			
	<i>Julisa Urdan</i>			
	<i>Salomé Castiello</i>			
	<i>Ma Elena Gonzalez Peza</i>			
	<i>Lorena Solabarrena Sando</i>			
	<i>Marisa Soto. E.</i>			



**PROGRAMA PRIMERAS NACIONES**

Taller: *Cocaine Tapuche*

Fecha: *14 - Abril - 2025*

N°	NOMBRE COMPLETO	CORREO	TELÉFONO	FIRMA
	<i>Sandra Zamiréz</i>			
	<i>Isabel Irene Solís</i>			
	<i>Rosario Poberos C.</i>			
	<i>Cesir Pizarro Riveros</i>			
	<i>Melchor González Vezar</i>			
	<i>Edita Burguero Vega</i>			
	<i>Lorena Soledad Sandoval</i>			
	<i>Maitija Cisterna Alencón</i>			
	<i>Sobran Castillo Puentes</i>			
	<i>Micaela Alencón</i>			





Taller: Coque Tapuche.....  
Fecha: ..... 24 de Abril - 2025. /

N°	NOMBRE COMPLETO	CORREO	TELÉFONO	FIRMA
	M <sup>te</sup> Elena Gonzalez Meza			
	M <sup>te</sup> Jose Absilary			
	maria Encarnación M.			
	mansel cea noera.			
	marcela Mantuiz			
	Cesio Pizarro Riveros			
	Juliana Espinoza Alvarado A			
	Roberta Garcia Palma			
	Marisa Soto.			
	Maritza Cisterna A			
	Salomé Castillo Gu			



Taller: Como Tapuche  
Fecha: 28. Abril. - 2025.

Nº	NOMBRE COMPLETO	CORREO	TELÉFONO	FIRMA
	Marcelina González Meza			
	Moisés Escarpelo M.			
	Rosario Pedreros Contreras			
	Margelida Martínez			
	Cesio Pizarro Riquero			
	Julien Alvarado			
	Marisa. Soto Espinoza			
	Mario Basave			
	Rosa Altunada C.			
	M <sup>o</sup> José Aballay			
	Maritza Cisterna A.			