



DIDECO
Dirección de Desarrollo Comunitario

INFORME ABRIL 2025

NOMBRE FUNCIONARIO: Alfonso Tapia Fuentes

De acuerdo con la gestión encargada mediante contrato de honorarios suscrito con la Municipalidad de Padre Hurtado - Dirección de Desarrollo Comunitario se ha encomendado el siguiente cometido correspondiente al mes de abril de 2025.

Descripción de cometidos


- Realizar taller de gastronomía los días martes de 18:30 a 20:30 hrs.
- Generar un informe para reportar actividades y acciones realizadas.

Comunico a usted que durante el mes de abril del año 2025 se han realizado las siguientes gestiones y acciones que responden al cometido antes descrito:

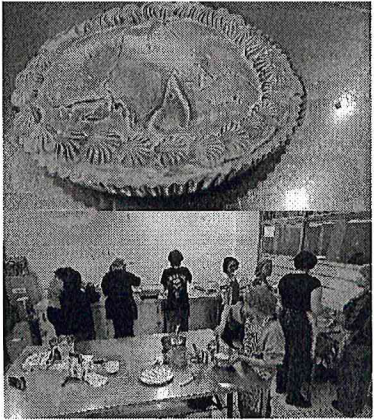
1. **Taller de:** Realización de taller de gastronomía para niños y jóvenes de la comuna, este taller se realiza los martes de 18:30 a 20:30 hrs. en el centro cultural primera transversal # 953 de la comuna.

DIA	EVIDENCIAS	ACTIVIDAD (DESCRIPCIÓN)	LUGAR
Martes 08 de abril		<p>Wrap frío de pollo o vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: tortilla, pollo desmenuzado o hummus, zanahoria rallada, lechuga, mayonesa o palta. <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloca la tortilla extendida sobre un plato. • Unta una capa de palta o mayonesa. • Agrega el pollo (o hummus), la lechuga y la zanahoria rallada. • Enrolla firmemente como burrito. • Corta por la mitad en diagonal y sirve. 	Centro cultural
Martes 15 de abril		<p>Ensalada arcoíris</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: lechuga, tomate cherry, choclo, zanahoria, atún o huevo duro, aderezo natural. <p>preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloca la lechuga en un bowl. • Acomoda encima, por secciones, los vegetales: tomate, choclo, zanahoria. • Añade atún o huevo duro. • Aliña con limón, aceite y sal a gusto. 	Centro cultural



		<ul style="list-style-type: none">• Mezcla antes de servir o sirve por capas.	
Martes 22 de abril		<p>Yogur con frutas y granola</p> <ul style="list-style-type: none">• Ingredientes: yogur natural, frutas picadas (manzana, plátano, frutilla), granola o avena tostada. <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none">1. En un vaso o bowl, coloca una base de yogur.2. Agrega la fruta por capas.3. Termina con granola encima.4. Sirve frío.	Centro cultural



<p>Martes 29 de abril</p>		<p>Agua saborizada natural</p> <ul style="list-style-type: none">• Ingredientes: agua, rodajas de limón/naranja, hojas de menta, frutillas. <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Llena una jarra con agua fría.• Agrega el limón, la menta y la fruta.• Refrigerera al menos 10-15 minutos antes de servir.• Sirve en vasos con hielo si deseas.	<p>Centro cultural</p>
---------------------------	---	--	------------------------





LISTADO DE ASISTENCIA TALLER DE:

Taller de Cocina

FECHA:

Abril 2025

NOMBRE	RUT	DIAS			
		ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA	ASISTENCIA
Josina Gabriel Contreras	[REDACTED]	8/4	10/04	15/04	22/04
Guinebara Soho Surobail	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Valente Ambrosia	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Arny Doaniquiye Holman	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Pamela Elizabetha Pavez	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Samira Ignacia Quinteros	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Williamas Maximiliano	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Tommas Alonso Quiroba	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Montana Allison Pineda	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Francisco Eusebio Silva	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Catalina Paz Borrero	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Paua Catalina Quintero	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Genia Sarah Gonzalez	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Amita Maria Conza	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓
Simone Ignacia G.	[REDACTED]	✓	✓	✓	✓