



MUNICIPALIDAD DE PADRE HURTADO  
DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO

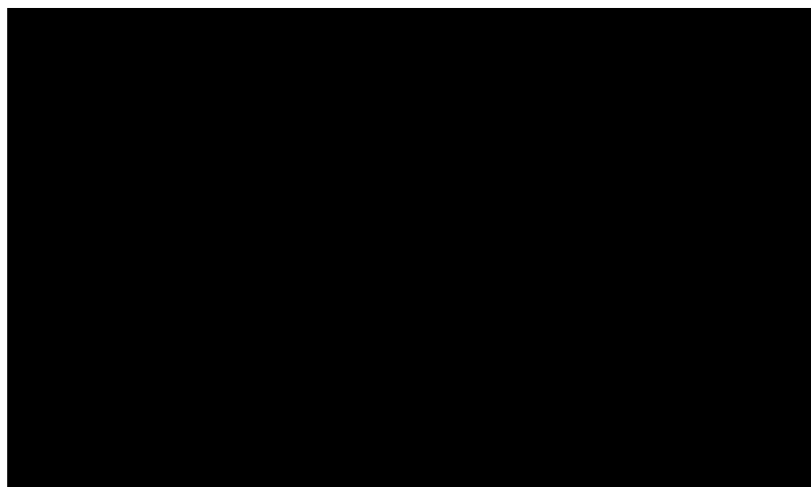
**INFORME MENSUAL**  
**OFICINA DE LAS PRIMERAS NACIONES**

FRESIA MARGARITA MENESES GUTIERREZ  
DOCENTE DE TALLER COCINA PATRIMONIAL INDIGENA

**MAYO 2026**

**FUNCIONES A REALIZAR SEGÚN COMETIDOS CONTRACTUALES:**

- Realizar una clase semanal de Taller de Cocina Patrimonial indígena
- Generar un informe mensual con imágenes y listado de respaldo.



## INFORME MENSUAL ABRIL 2026

4

Fecha	Lunes 04 de Mayo 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	En clase realizaremos unas recetas ancestrales de la zona sur de nuestro país , milcaos y chapaleles , estas recetas son en base a papas , que el la zona de Chiloé son ricas en aromas sabores y texturas , estas receta es una de las mas antiguas y en esta ocasión las trajimos con modificaciones para llevarlas a nuestras mesas



<b>Fecha</b>	Lunes 11 de mayo 2026
<b>Horario</b>	De 10:00 a 12:00 hrs.
<b>Espacio</b>	Centro Cultural de Padre Hurtado
<b>Descripción</b>	En esta clase realizaremos una clase de las tradicionales sopaipillas mapuches y con su variación de las sopaipillas con papa , estas son muy tradicionales en nuestra cultura y reafirma el uso de papas en las preparaciones de nuestros ancestros

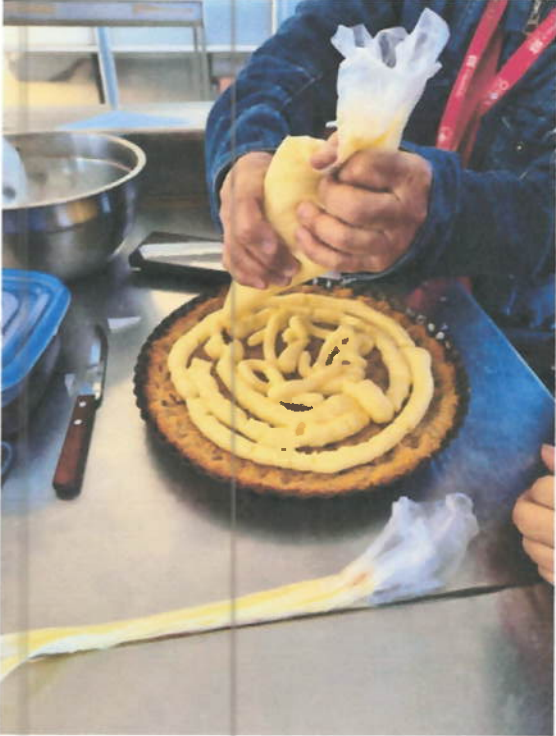


Fecha	Lunes 18 de mayo 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	En esta clase realizaremos un postre de innovación , en esta ocasión usaremos nuestro super alimento los porotos , en esta ocasión serán negros o burros con lo cual generaremos una receta muy actual que es brownie , demostrando que los alimentos de nuestros ancestros siguen tan vigentes como antes



<b>Fecha</b>	Lunes 25 de mayo 2026
<b>Horario</b>	De 10:00 a 12:00 hrs.
<b>Espacio</b>	Sala 1 Centro Cultural de Padre Hurtado
<b>Descripción</b>	En esta clase realizaremos una receta muy contemporánea pero con una variación única que les permitirá a las usuarias no solo conocer nuestros super alimentos sino también emprender , en esta ocasión realizaremos una tarta de harina de piñones con una pastelera de lavanda y una reducción de frutos del bosque

7





**TALLER PRIMERAS NACIONES: COCINA**

**ASISTENCIA MES: MAYO 2026**

**Monitor/a:** Yagoito Peneza Purrenez.

*D*

N°	NOMBRE	CORREO	TELÉFONO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	Fecha:	FIRMA
1	Ximena Velin			04/05	11/05	18/05	25/05	
2	Katherine Joto			✓	✓	✓	✓	
3	Edile Osquez A			✓	✓	✓	✓	
4	LORENA MOYANO L.			✓	✓	✓	✓	
5	Myrna Bagudans			✓	✓	✓	✓	
6	ROSADIO PEDRERO P.			✓	✓	✓	✓	
7	LIDIA CERDA			✓	✓	✓	✓	
8	Jessica Lara Villalobos			✓	✓	✓	X	
9	Josefina Ganyalo Sanchez			✓	✓	X	✓	
10	Maria Balsear C.			✓	X	X	✓	



**TALLER PRIMERAS NACIONES: COCINA**  
**ASISTENCIA MES: MAYO 2026**

Monitor/a: Paola Genes Jurena

N°	NOMBRE	CORREO	TELÉFONO	Fecha:	Fecha:	Fecha:	FIRMA
1	Constanza Dorero			✓	✓	✓	
2	Marisa Soto.			✓	✓	✓	
3	Evelyn Fernández Avelar			✓	X	✓	
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							