



DIDECO
Dirección de Desarrollo Comunitario

03

INFORME MES Abril DEL 2026

NOMBRE FUNCIONARIO: Valentina Marambio Cuevas



De acuerdo con la gestión encargada mediante contrato de honorarios suscrito con la Municipalidad de Padre Hurtado - Dirección de Desarrollo Comunitario se ha encomendado los siguientes cometidos el mes Abril del año 2026:

Descripción de cometidos

- Realizar taller de cocina a jóvenes de la comuna.
- Generar un informe fotográfico mensual para reportar actividades y acciones realizadas



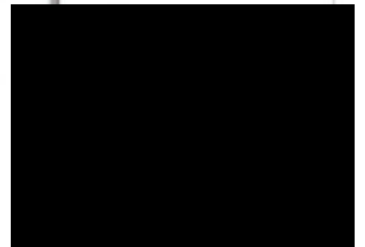
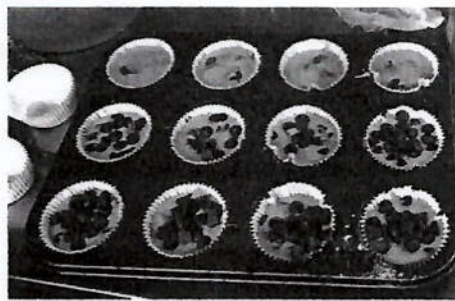
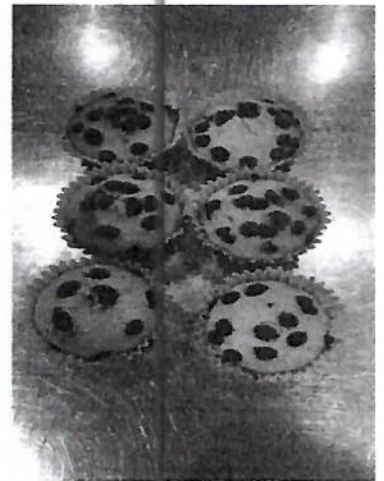
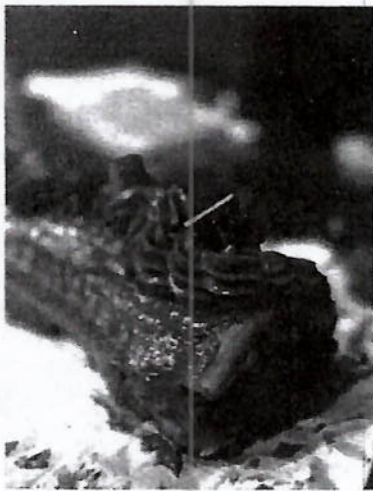
el

Comunico a usted que durante el mes Abril del año 2026 se han realizado las siguientes acciones que responden al cometido antes descrito:

Día	Desarrollo del taller
Lunes 6 de Abril	Se da inicio al taller dando a conocer las diferentes preparaciones que se realizarán durante el semestre así también las indicaciones a seguir dentro de la cocina se inicia conformación de grupos de trabajo para luego realiza una receta de pan amasado sencillo y rápido como primera clase se termina la clase dando una pequeña reseña de la receta preparada y finalizamos la clase comentando la receta conjunto a los alumnos.
Lunes 13 de Abril	Comenzamos la clase con medidas básicas de higiene lavado de manos y uso de cofias para luego dar la introducción de la elaboración de muffins, se comienza a preparar los ingredientes a utilizar en la receta, luego en conjunto vamos pasos a paso avanzando en la preparación y resolviendo dudas de los alumnos, se logra con éxito el producto elaborado y terminamos la clase comentando a nivel general y escuchando las opiniones de cada uno.
Lunes 20 de Abril	Comenzamos la clase con medidas básicas de higiene lavado de manos y uso de cofias para luego dar la introducción de la elaboración de dobladitas tradicionales y rellenas, llevamos a cabo en conjunto la elaboración ya que es una receta rapida y facil los alumnos logran con éxito sus deliciosas dobladitas, para finalizar la clase comentamos en junto la receta.
Lunes 27 de Abril	Comenzamos la clase con medidas básicas de higiene lavado de manos y uso de cofias para luego dar la introducción de producción a brazo de reina, al igual que todas las preparaciones vamos en conjunto paso a paso comenzando con un bizcocho liviano, luego sacamos del horno y comenzamos a rellenar a gusto de los alumnos enrollamos para finalizar nuestro exquisito brazo de reina, para finalizar la clase comentamos en conjunto para saber dudas y opiniones de los alumnos.



Anexo Fotográfico





Lista de Asistencia Talleres Juventud/Infancia

Dirección: *Manancera Juventud*

Monitor/a: *Cecilia*

Mes-Año: *Abril 2025*

Nombre y Apellido

Asistencia Dias

Firma

Nombre y Apellido	Asistencia Dias
<i>TANARA SUTHERLAND</i>	<i>6/04 13/04 20/04 27/04</i>
<i>Cecilia Montes</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Enrique Bernier</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Prithon Poro</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Genyilo Cuevas</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Julio Soto</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Fernandez Catalan</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Yannick Villalona</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Yosquin Casilda</i>	<i>/ / / /</i>
<i>Yulietta Brando</i>	<i>/ / / /</i>

