



DIDECO

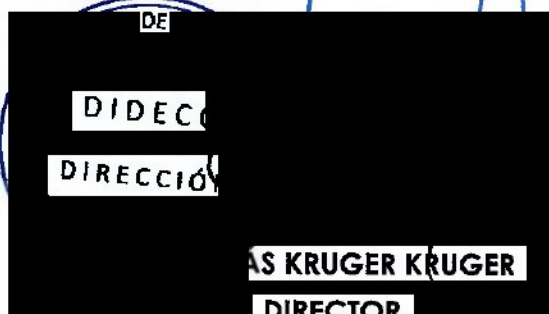
Dirección de Desarrollo Comunitario

CERTIFICADO

NICOLÁS KRUGER KRUGER, DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO, viene a certificar en conformidad a los servicios prestados en esta dirección correspondiente al mes de Julio del año 2026, bajo el marco de MONITORA de la Oficina de Adulto Mayor, al siguiente prestador:

-LAURA SOTO CIFUENTES

Se extiende el presente certificado, para cursar el pago correspondiente al mes de Julio del año 2026.



DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO



DIDECO

Dirección de Desarrollo Comunitario

03

INFORME

OFICINA ADULTO MAYOR

MES DE JULIO AÑO 2026

Laura Soto Cifuentes



De acuerdo con la gestión encargada mediante contrato de honorarios suscritos con la Municipalidad de Padre Hurtado, Dirección de DIDECO se ha encomendado los siguientes cometidos para el año 2026:

Cometidos:

- Generar espacios de enseñanza y aprendizaje en torno a diversas técnicas de preparación de té e infusiones, promoviendo la adquisición de conocimientos prácticos que estimulen la creatividad, el bienestar y el desarrollo personal de las personas mayores que participan en los distintos talleres impartidos por la Oficina del Adulto Mayor.
- Participar de las diversas reuniones de organización y coordinación que requiera la Oficina del Adulto Mayor.
- Generar un informe mensual que deje en evidencia las actividades realizadas con imágenes y listados de asistencia.

- Comunico a usted que durante el mes se han realizado las siguientes gestiones y acciones que responden al cometido antes descrito:

Resumen de Contenidos – Taller "Introducción al Mundo del Té"

Mes de Julio

1. El Terroir del Té

Se explicó el concepto de **terroir**, comprendiendo cómo las condiciones naturales influyen en las características finales del té.

Se estudiaron factores como:

- Altitud.
- Clima.
- Temperatura.
- Precipitaciones.
- Humedad.
- Tipo de suelo.
- Exposición solar.
- Variedad de la planta.
- Manejo del productor.

Las participantes aprendieron que un mismo tipo de té puede presentar aromas y sabores completamente distintos dependiendo del lugar donde fue cultivado.

2. Principales países productores de té

3. Comparación entre té de distintos orígenes

Se explicó que **no existe un único "mejor té"**, sino que la calidad depende de múltiples factores como el cultivo, la cosecha, el procesamiento y el gusto personal de cada consumidor.

Las alumnas aprendieron a identificar cómo un mismo tipo de té cambia dependiendo de su país de origen.

4. Historia y evolución del té en Inglaterra

Se estudió la llegada del té a Europa y su desarrollo en Inglaterra.

Se abordaron temas como:

- La expansión del comercio del té.
- La influencia de la Compañía Británica de las Indias Orientales.
- El consumo del té en la sociedad inglesa.
- El Afternoon Tea.
- La diferencia entre Afternoon Tea y High Tea.
- La influencia de la reina Victoria en la popularización de esta tradición.

5. Elaboración de mapas y actividades participativas

- Como actividad práctica, las participantes confeccionaron un mapa mundial identificando los principales países productores de té.
- Esta actividad permitió relacionar los contenidos geográficos con las características de producción de cada región.

. Degustación y análisis sensorial

- Aromas.
- Sabores.
- Cuerpo.
- Astringencia.
- Persistencia.
- Complejidad.
- Perfil sensorial de cada variedad.

OS

• **7. Participación y aprendizaje práctico**

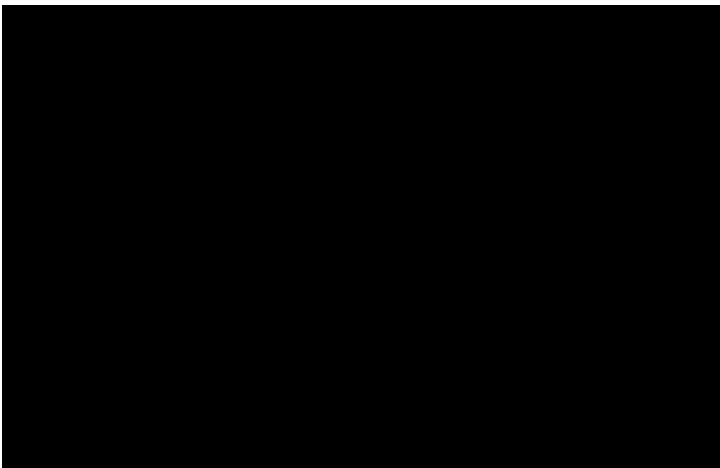
- Las participantes demostraron un alto nivel de interés, formulando preguntas, compartiendo experiencias personales y relacionando los contenidos con sus propias degustaciones.
- El taller mantuvo una metodología participativa, favoreciendo el intercambio de conocimientos y el aprendizaje colaborativo.

• **Conclusión**

- Durante el mes de julio, las participantes ampliaron sus conocimientos sobre el origen, producción, historia y diversidad del té, comprendiendo la influencia del terroir y de las distintas regiones productoras en las características de cada variedad. Además, fortalecieron sus habilidades de análisis sensorial y valoración del té como una bebida con una profunda riqueza cultural, histórica y gastronómica.

Participar de las diversas reuniones de las organizaciones y coordinación que requiera la Oficina del Adulto Mayor:

FECHA	TIPO DE ACTIVIDAD
	no se realizaron reuniones
	en el mes



06



5



Lista de Asistencia Talleres OFAM

Dirección: Centro Cultural

Nombre y Apellido	Asistencia			
	07/07	21/07	28/07	
1- Carmen Siedla B	7/7/26	X	28/07	
2- María Jesús Huénotes	7/7/26	21/07/26	28/07/26	
3- Mariela Gudiño C.	7/7/26	21/07/26	28/07/26	
4- Graciela Bonilla A.	7/7/26	21/7/26	28/07	
5- Karina Cantillana T.	07/07/26	21/07/26	28/07	
6- Verónica del C. Romero Sencenz.	7/07/26	21-07/26	28-07	
7- Marcela Fuentes Tamayo	7/07/26	21/07	28/07	
8- Eudina Medina Legama	7/07/26	21/07	28/07	
9- Juana del C. Gonzales	7/07/26	21/07	28/07	
10- Clavie Osorio Quintero	7-07-26	X	X	
11- Rosa Burgos Paredes	7-07-26	21/07	28/07	
12- Soledad Huarieta Divarte	7/07/26	21/07	28/07	
13- Verónica				

