



**MUNICIPALIDAD DE PADRE HURTADO
DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO**

INFORME MENSUAL OFICINA DE LAS PRIMERAS NACIONES

**FRESIA MARGARITA MENESES GUTIERREZ
DOCENTE DE TALLER COCINA PATRIMONIAL INDIGENA**

AGOSTO 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.

OK

INFORME MENSUAL AGOSTO 2026

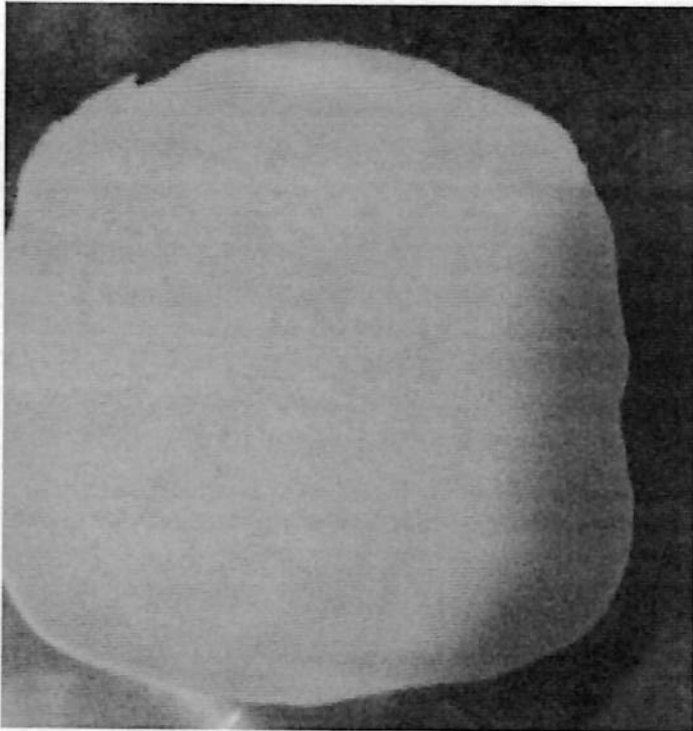
Fecha	Lunes 03 de Agosto 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	Cuarta clase y final , de nuestra Torta de piñones con salsa de frutos del bosque rellena de crema de lavanda y decorada con avellanas chilenas , en esta clase hicimos relleno, montaje y degustación



Fecha	Lunes 10 de Agosto 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	Esta semana comenzamos con los frutos del mar , esta semana haremos chupe de mariscos una tradicional forma e consumir nuestro principal recurso en las costas chilenas , comenzamos con conocer nuestros mariscos para terminar con al preparación como tal



Fecha	Lunes 17 de Agosto 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	En esta clase realizaremos las masas de nuestras empanadas de distintas variedades , en esta clase teórica práctica desarrollamos los distintos tipos de harina a utilizar en nuestras preparaciones como harina de almendras piñones y de trigo



del

Fecha	Lunes 24 de Agosto 2026
Horario	De 10:00 a 12:00 hrs.
Espacio	Sala 1 Centro Cultural de Padre Hurtado
Descripción	En esta clase desarrollamos los distintos tipos de rellenos de nuestras empanadas, en esta oportunidad haremos empanadas de cochayuyo, changle, vegetales de la estación, mariscos

