



DIDECO

Dirección de Desarrollo Comunitario

INFORME

OFICINA ADULTO MAYOR

MES DE AGOSTO 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 del Taller de Té — Agosto 2026

Un recorrido por aromas, sabores, culturas y creatividad

Durante este mes continuamos profundizando en el maravilloso mundo del té, aprendiendo no solo sobre sus diferentes variedades, sino también sobre su **origen, procesamiento, cultura, aromas y posibilidades de creación.**

1. El terroir y la identidad del té ✓

Aprendimos que las características de un té no dependen únicamente de la variedad de la planta, sino también del lugar donde crece.

Conocimos el concepto de **terroir**, considerando factores como:

-  Suelo
-  Clima
-  Altitud
-  Agua
-  Temperatura y condiciones ambientales
-  Variedad de *Camellia sinensis*
-  Forma de cultivo y procesamiento

Comprendimos por qué **no podemos decir simplemente que existe “el mejor té del mundo”**, ya que cada región produce tés con características diferentes y cada persona puede tener preferencias distintas.

También conversamos sobre países productores de té y cómo el cultivo se ha extendido a diferentes partes del mundo.

2. Las ceremonias del té ✓

Nos acercamos al aspecto cultural del té y conocimos diferentes **formas y ceremonias tradicionales de preparación y consumo.**

Aprendimos que una ceremonia del té no consiste solamente en preparar una bebida, sino que puede representar:

respeto · hospitalidad · conexión · presencia · tradición

Conocimos especialmente algunas tradiciones de China y Japón y observamos cómo los utensilios, los movimientos, el espacio y la forma de servir pueden formar parte de la experiencia.

También hablamos de los **Tea Pets**, pequeñas figuras tradicionalmente asociadas a la cultura del té, especialmente en China, que pueden acompañar la mesa de té y tienen diferentes significados dentro de esta tradición.

• 3. El arte de los Blooming Tea

- Tuvimos la oportunidad de conocer los **Blooming Tea**, verdaderas pequeñas obras de arte elaboradas a mano con hojas de té y flores.
- Aprendimos que al entrar en contacto con el agua caliente, estas piezas se despliegan lentamente y permiten apreciar:
- 🌿 Las hojas
- 🌸 Las flores
- 🌀 La composición
- 🍷 Los aromas
- 🍵 La infusión
- Descubrimos que preparar un té también puede convertirse en una **experiencia visual y sensorial**.
- La influencia de la Compañía Británica de las Indias Orientales.
- El consumo del té en la sociedad inglesa.
- El Afternoon Tea.

4. Los blends: crear nuestra propia mezcla

Uno de los temas centrales del mes fue descubrir qué es un **blend** y comprender que crear una mezcla no significa simplemente juntar muchos ingredientes.

Aprendimos a preguntarnos:

- ¿Para quién estoy creando la mezcla?
- ¿Qué quiero transmitir?
- ¿Cuál será mi ingrediente protagonista?
- ¿Qué sabores quiero combinar?
- ¿Qué aromas quiero destacar?
- ¿Qué color quiero obtener?
- ¿Cómo quiero que sea la experiencia al beberlo?

También conocimos los tres roles que utilizamos como herramienta para diseñar una mezcla:

🌿 **Activo:** protagonista de la mezcla.

🍷 **Colaborador:** acompaña y complementa.

🌟 **Catalizador:** aporta un toque que puede realzar, contrastar o transformar el resultado.

🍷 5. La creación de un blend

Aprendimos que un buen blend necesita **equilibrio y prueba**.

El proceso comienza definiendo una idea y continúa con:

Elegir → pesar → mezclar → infusionar → catar → evaluar → corregir

Comprendimos que la primera fórmula no necesariamente será la definitiva y que la degustación es fundamental para descubrir qué necesita nuestra mezcla.

También aprendimos a observar:

aroma · sabor · color · cuerpo · astringencia · equilibrio · final de boca

6. Sabores de invierno

Cerramos el mes acercándonos a los sabores y aromas que asociamos con los días fríos.

Exploramos ingredientes como:

-  Canela
-  Jengibre
-  Anís
-  Clavo de olor
-  Cardamomo
-  Naranja
-  Manzana
-  Té negro
-  Rooibos

Aprendimos cómo las especias, frutas y diferentes bases pueden combinarse para crear mezclas cálidas y aromáticas.

7. Chai y Leche Dorada

Conocimos dos preparaciones especialmente asociadas a sabores cálidos y especiados.

Chai / Masala Chai: una preparación tradicional de la India que combina té negro, leche y diferentes especias.

Leche Dorada: una bebida de tradición culinaria india en la que destaca la cúrcuma, acompañada de especias como canela, jengibre y pimienta.

Más allá de las recetas, aprendimos a observar **cómo cada ingrediente cumple una función dentro de una mezcla.**

Lo que nos llevamos de agosto

Este mes dimos un paso más en nuestro aprendizaje: **pasamos de conocer el té a comenzar a pensar como creadoras de mezclas.**

Aprendimos que detrás de una taza existen:

- Una planta
- Un territorio
- Un trabajo
- Un proceso
- Una cultura
- Aromas
- Sabores
- Y una experiencia personal.

“El mundo del té no termina cuando conocemos sus variedades; comienza realmente cuando aprendemos a observar, sentir, degustar y crear.”

Gracias por seguir recorriendo conmigo este hermoso mundo del té.

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

FECHA	TIPO DE ACTIVIDAD
	no se realizaron reunion de coordinacion este mes ✓





