



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y
GERENCIALES
CARVAJAL ESTADO TRUJILLO**



**CREACION DE TALLERES CAPACITADORES DELIGUSTOS
Trabajo especial de grado para optar al título de
Licenciado en Contaduría Pública**

AUTORES:

Anna Virginia Virgilio R.

C.I 27.245.734

Fátima Valentina Andrade U.

C.I 27.896.240

José Alberto González H.

C.I 27.676.131

VALERA, SEPTIEMBRE DE 2019



CREACION DE TALLERES CAPACITADORES DELIGUSTOS
Trabajo especial de grado para optar al título de
Licenciado en Contaduría Pública

AUTORES:

Anna Virginia Virgilio R.

C.I 27.245.734

Fátima Valentina Andrade U.

C.I 27.896.240

José Alberto González H.

C.I 27.676.131

VALERA, SEPTIEMBRE DE 2019

INDICE GENERAL

INDICE GENERAL.....	iii
ÍNDICE DE CUADROS	iv
ÍNDICE FOTOGRÁFICO	v
RESUMEN	vi
ABSTRAC.....	vii
INTRODUCCION.....	1
CAPÍTULO I	2
DESARROLLO DE LA IDEA	2
CAPÍTULO II	3
FUNDAMENTOS TEÓRICOS	3
Historia de la Gastronomía Venezolana.....	3
Origen del Tequeño Venezolano.....	4
Origen de los Pastelitos.....	4
Influencias en la Gastronomía Venezolana	5
Taller.....	6
CAPÍTULO III	8
ANTECEDENTES	8
CAPÍTULO IV	9
MÉTODO.....	9
PLANIFICACIÓN DE LOS TALLERES.....	11
PUBLICIDAD.....	12
CAPÍTULO V	14
PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	14
CONSIDERACIONES FINALES	15
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	16
ANEXOS	17
Registro Fotográfico	17

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro		Pp.
1	Estructura de Costos Taller de Tequeños	09
2	Estructura de Costos Taller de Pastelitos	10
3	Cronograma Actividades Taller de Tequeños	11
4	Cronograma Actividades Taller de Pastelitos	11

ÍNDICE FOTOGRÁFICO

Foto		Pp.
1	Espacio de Trabajo	18
2	Presentador José González	18
3	Presentadora Fátima Andrade	19
4	Ponente Anna Virgilio	19
5	Preparación de la masa	20
6	Preparación de la masa	20
7	Muestra de Ingredientes	21
8	Técnica de envoltura	21
9	Técnica de envoltura	22
10	Preparación de relleno	22
11	Técnica de envoltura	23
12	Técnica pasteles	23
13	Pasteles	24
14	Tequeños	24

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y
GERENCIALES
CARVAJAL ESTADO TRUJILLO**



CREACION DE TALLERES CAPACITADORES DELIGUSTOS

AUTORES:

Anna Virginia Virgilio R.

C.I 27.245.734

Fátima Valentina Andrade U.

C.I 27.896240

José Alberto González H.

C.I 27.676.131

RESUMEN

El propósito de la presente investigación es la creación de Talleres Capacitadores Deligustos para llevar a cabo el Taller de Tequeños y el Taller Pastelitos, para ello es necesario considerar algunos Antecedentes al igual que los Fundamentos Teóricos que sustentan la investigación; se desarrolla la idea y se plasman los resultados obtenidos. Así mismo, se incluye también la evidencia fotográfica de la realización del mismo. Estos talleres están dirigidos a principiantes que deseen aprender estos fáciles, ricos y característicos pasapalos de la cultura venezolana. Al término de los talleres se espera que los participantes estén en condiciones elaborar por su cuenta, cualquiera de las variedades enseñadas en los talleres.

Palabras Clave: Taller, Gastronomía, Típico.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y
GERENCIALES
CARVAJAL ESTADO TRUJILLO**



CREACION DE TALLERES CAPACITADORES DELIGUSTOS

AUTORES:

Anna Virginia Virgilio R.

C.I 27.245.734

Fátima Valentina Andrade U.

C.I 27.896.240

José Alberto González H.

C.I 27.676.131

ABSTRAC

The purpose of this research is the creation of Deligustos Training Workshops to carry out the Tequeños Workshop and the Pastelitos Workshop, for this it is necessary to consider some Background as well as the Theoretical Foundations that support the research; the idea is developed and the results obtained are reflected. Likewise, the photographic evidence of its realization is also included. These workshops are aimed at beginners who wish to learn these easy, delicious and characteristic parades of Venezuelan culture. At the end of the workshops it is expected that the participants will be able to elaborate on their own, any of the varieties taught in the workshops.

Keywords: Workshop, easy, delicious.

INTRODUCCION

Hoy día, la cultura venezolana se ha esparcido por todo el mundo y algo que ha causado mucho auge alrededor de este, son nuestras comidas. La gastronomía de Venezuela es muy variada, y es el resultado de la mezcla cultural y gastronómica procedentes de Europa y África, con la gastronomía de los pueblos indígenas de Venezuela. La gastronomía venezolana está llena de aromas y sabores digna de envidiar. Cada región del país posee sus propias costumbres y por supuesto distintas maneras de preparar los alimentos, y gran variedad de platillos en cada región, está ligada a las actividades que realizan en dichos lugares como por ejemplo la pesca, la agricultura y la ganadería. Venezuela posee cinco regiones alimentarias de las cuales podemos nombrar las siguientes, región del centro., la montaña, la costa, el llano y la selva.

Entre los platos más relevantes de la cultura venezolana son sin duda alguna la arepa, empanada, cachapa, hallaca, hervido de gallina, pabellón, tequeños y pastelitos andinos. Nuestra gastronomía ha llegado a ser muy popular en muchos lugares, por esta razón, el trabajo que se presenta a continuación tuvo como propósito la creación de Talleres Capacitadores Deligustos, en los cuales 2 primeros talleres a dictar son, Taller de Tequeños y Taller de Pastelitos Andinos donde se explica en el Capítulo I, detalladamente el desarrollo de la idea para la realización de los mismos. De igual manera, en el Capítulo II de este trabajo se incluye los fundamentos teóricos y en el Capítulo III los antecedentes de la gastronomía venezolana, así como la realización de esta idea. En el Capítulo IV se muestra la estructura de costos, la planificación y los resultados obtenidos de la realización de los talleres. Y por último en el Capítulo V observaremos la presentación de los resultados y las consideraciones finales.

CAPÍTULO I

DESARROLLO DE LA IDEA

Tomando en cuenta la alta migración de nuestros hermanos venezolanos, es importante que dejemos una enseñanza de nuestras costumbres y valores, en los diferentes países donde nos desplazamos, siempre estando orgullosos de donde somos. De ahí surgió la idea de promover la enseñanza de la gastronomía venezolana a través de la creación de Talleres Capacitadores Deligustos, los estudiantes de la UVM, se han trazado la meta de implementar dos talleres en los cuales se capacite a la población valerana en la preparación de deliciosos tequeños y pastelitos andinos con distintas ideas de relleno.

Por lo tanto nació como una solución al indagar y tener como respuesta que una buena cantidad de personas no tenían conocimientos de cómo realizar platos típicos venezolanos. En tal sentido, se quiso desarrollar esta idea ya que es sencilla de realizar y no se necesitan muchas cosas para poder hacerlo, solo las ganas de aprender a realizar las recetas aplicando las técnicas correspondientes. A pesar de la crisis económica del país todavía se tiene la esperanza que esta puede ser una gran idea de negocio solo se necesita aprender a desarrollarla de la mejor forma para sacar el mayor provecho.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTOS TEÓRICOS

Historia de la Gastronomía Venezolana

La Gastronomía Venezolana es el resultado de un mestizaje producido en los tiempos de la colonia; aborígenes, españoles y africanos fueron los encargados de unir sus culturas y dar origen a lo que hoy conocemos como la cocina criolla. Al investigar a través de la historia nos encontramos que nuestros primeros pobladores; los aborígenes, comenzaron a elaborar su régimen alimentario mediante lo que encontraban en la naturaleza, por medio de la caza, la pesca y la agricultura, sin embargo algunas de sus preparaciones no eran tan sencillas. El régimen autóctono de América se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con las proteínas animales producto de la caza y la pesca y con un edulcorante natural; la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las tribus de la pesca, la caza y la recolección, no podía existir en ella el hábito de comer en horas determinadas

Conocedores del fuego, los indígenas, habían aprendido a cocer sus alimentos colocando a su calor sobre parrillas de madera o planchas de barro cocido (budares), y aún enterrándolos envueltos en hojas para encender encima sus hogueras. Según algunos cronistas fabricaban a mano vasijas de arcilla. Era breve el repertorio de sus recetas, pero no simple como tiende a pensarse. El casabe y el cachiri; la arepa y la chicha ilustran esa característica. El primero, elaborado a partir de la yuca, tubérculo que en su estado natural contiene un mortífero ácido cianhídrico, implica cuidadosos procedimientos de elaboración, que van desde pelarlo, rallar su pulpa y exprimirla para sacarle el jugo venenoso (Yare), hasta formar con la harina obtenida (catibía) grandes tortas de un espesor aproximado de medio centímetro, cociéndolas en plancha de barro circulares.

Las tradiciones europeas sirvieron de base, junto a la cocina indígena a la formación de lo que hoy conocemos como la cocina venezolana. Los españoles en sus viajes traían alimentos nuevos a esta tierra, entre el aceite de oliva, la cebada, el vino, el trigo (Que era asociado a la religión y cristiandad), especias (Laurel, orégano, romero, azafrán) y otros

alimentos como los higos, las coles, las habas y las granadas constituían su dieta. La sal era muy utilizada en sus preparaciones y el utillaje era a base de metal, arcilla cocida, hierro, vidrio, plata y madera. Pero los españoles no llegaron solos a este continente, traían en sus embarcaciones esclavos provenientes de África, estas personas venían con costumbres muy parecidas a la de los aborígenes americanos, con estilos sencillos de vida.

Consumían muy poca sal y como especias usaban en abundancia la pimienta y el jengibre. El predominio vegetal se extendía incluso hasta las grasas cuyos dos exponentes principales eran el aceite de palma y una margarina vegetal proveniente de la planta llamada Karité, aún cuando en menor escala usaban también el sésamo. Sus utensilios consistían de morteros de madera, ollas de barro cocido, recipientes y cucharas de madera y cuchillos de hierro. Aborígenes, españoles y africanos; tres culturas que dieron origen a la gastronomía venezolana, llena de colores, sabores y texturas.

Origen del Tequeño Venezolano

A finales del siglo XIV en Los Teques, una cocinera comienza a elaborar un alimento en forma cilíndrica con masa restante de pastelitos, este nuevo alimento lleva en su interior queso blanco suave en forma de barrita, dando origen al famoso Tequeño. En honor a esta cocinera oriunda de la ciudad de Los Teques, surge el nombre de Tequeño.

Para la época del siglo XIV, Los Teques era una zona exclusiva para las vacaciones de las familias más acaudaladas de Caracas, y desde sus inicios, el tequeño era servido como acompañante del plato principal, en algunos casos se les rociaba azúcar, pero en la actualidad el Tequeño es por excelencia el pasapalo típico venezolano, es el “El Rey de la Fiesta”.

Origen de los Pastelitos

Realmente no hay información certera de su creación, alguna información data de hace 200 años, es decir el siglo XVIII.

Sin embargo, haciendo análisis es muy probable que sea de influencia italiana ya que puede tener la misma influencia que tuvo la creación de los tequeños en el centro de Venezuela. Hay algunas comidas muy parecidas a los pastelitos en otros países

latinoamericanos. Por ejemplo: el Pan inflado frito italiano se come en argentina, puede venir con distintos rellenos entre ellos el más común es de jamón y queso.

Esta influencia europea en especial la italiana en toda Latinoamérica fue la que le dio las características principales a esta rica comida zuliana. Es muy probable que los primeros pastelitos en el Zulia eran cuadrados por la facilidad del corte. El relleno lo elaboraban con cualquier comida sobrante, carne, pollo y el queso, ya que en el Zulia es uno de los estados donde se fabrican los mejores quesos de Venezuela, El Zulia es un estado ganadero y productor de leche queso para todo el país suramericano.

En el Zulia al pasar de los tiempos el producto fue agarrando la forma característica que vemos ahora, redondo con un diseño de vuelo al borde del pastel. Sin embargo también se consiguen cuadrados, aunque el más popular es el redondo y además se crean pastelitos mucho más pequeños para pasapalos de fiesta de todo tipo desde fiesta para niños matrimonios eventos o conferencias entre otros eventos. En la actualidad De Maracaibo y los municipios cercanos se pueden conseguir casi en cada esquina un sitio donde puedes comprar y disfrutar de esta exquisitez culinaria del estado Zulia. En los últimos años ha escalado fronteras y ya puedes conseguir en otros países desde el norte al sur de América y en Europa debida a la migración venezolana.

Influencias en la Gastronomía Venezolana

El aspecto más importante dentro de lo que conforma la satisfacción de las necesidades del hombre lo constituye, sin dudas, su alimentación. Alimentarse no significa solo “matar el hambre”, ya que también incluye la decisión de cuál comida servirse. Esta elección implica cuestiones económicas, ambientales, éticas, fisiológicas, filosóficas, históricas, religiosas y estéticas. La historia de la alimentación es el estudio del origen, la formación, la vigencia y los cambios del o de los regímenes alimentarios de una sociedad. El régimen de un grupo es la suma de alimentos, producidos por su territorio o aportados por cambios, que asegura su existencia cotidiana al satisfacer sus gustos y asegura su persistencia en un conjunto de condiciones de vida determinado.

De esta manera, los habitantes de una región consumen inicialmente lo que produce su suelo nativo. Es decir, lo que produce su mundo exterior inmediato. Pero luego, las

comunidades humanas comienzan a intercambiar alimentos para cubrir su déficit alimentario y romper la monotonía de su dieta diaria, vinculándose así con su mundo exterior mediato. Su régimen alimentario resulta, entonces, de la suma de las producciones alimentarias de ambos mundos, es decir, de las producciones propias y ajenas. En este caso, la región se nutre adicionalmente del intercambio comercial entre las distintas comunidades, de los aportes de los viajeros y de las introducciones hechas por los invasores o los visitantes.

A través del tiempo, han existido diferentes influencias que contribuyeron en todo momento a la consolidación de los distintos regímenes alimentarios del país. Algunos de ellos han sido tan significativos que vale la pena considerarlos por separado, para poder entender su influencia sobre la cultura alimentaria y gastronómica del pueblo venezolano. Por ejemplo, se pueden citar a las importaciones de alimentos quienes ganaron terreno y comenzaron rápidamente a cambiar los hábitos alimentarios del venezolano; la sustitución de rubros, como el papelón por azúcar refinada, manteca de cochino por aceites vegetales y carnes por embutidos. Así mismo, las frutas criollas tradicionales comienzan a ser desplazadas por uvas, peras y manzanas bien frescas o en jugos enlatados. En las ciudades el pan y las pastas, hasta ahora reservados a pequeños grupos, comienzan a sustituir al maíz y a la arepa, de la alimentación de vastos sectores de la población.

Taller

Según Ander Egg (1999), el taller “es un lugar donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros”. Puede entenderse que el taller es una forma de aprender y enseñar a través del trabajo en grupo es un aprender haciendo en grupo. Así como también es un ámbito de reflexión y de acción en el que se pretende superar la separación que existe entre la teoría y la práctica, entre el conocimiento y el trabajo, entre la educación y la vida, que se da en todos los niveles de la educación.

El taller como una herramienta para capacitar, puede describirse como una realidad integradora, compleja, reflexiva, en que se unen la teoría y la práctica como fuerza motriz

del proceso pedagógico, orientado a una comunicación constante con la realidad social y como un equipo de trabajo altamente dialógico formado por docentes y estudiantes, en el cual cada uno es un miembro más del equipo y hace sus aportes específicos. Es una modalidad caracterizada por la interrelación entre la teoría y la práctica, en donde el instructor expone los fundamentos teóricos y procedimentales, que sirven de base para que los participantes realicen un conjunto de actividades diseñadas previamente y que los conducen a desarrollar su comprensión de los temas al vincularlos con la práctica operante.

De esta manera, los talleres de elaboración de tequeños y pastelitos están concebidos como un equipo de trabajo, donde el facilitador y el grupo de personas participantes harán su aporte específico. El facilitador dirigirá a las personas, pero al mismo tiempo adquirirá junto a ellos experiencia de las realidades concretas en las cuales se desarrollan los talleres, y su tarea en terreno va más allá de la labor académica en función de las personas, debiendo prestar su aporte profesional en las tareas específicas que se desarrollan.

CAPÍTULO III

ANTECEDENTES

Ruíz (2015) publicó un artículo titulado **TALLER DE COCINA: ...como respuesta a la diversidad de secundaria**. En este artículo se refleja tanto la dinámica de la actividad como las bases teóricas que dan sustento a la filosofía de la actividad. La lectura del mismo puede dar orientación procedimental a profesionales del campo de la educación social (psicólogos, maestros, educadores, trabajadores sociales, entre otros) además de servir como herramienta informativa a cualquier persona con inquietudes o dudas acerca de nuestra forma de trabajar.

Godoy y Pacheco (2019), presentaron una investigación cuyo propósito es la creación de Centro de Formación Siete Colinas para llevar a cabo el Taller Intensivo de Repostería Básica y el Taller Intensivo de Repostería Avanzada, dirigidos a principiantes, que aún no hayan realizado sus primeros pasos en el arte de la repostería, personas que quieran mejorar las técnicas de repostería y crearse una buena base práctica en la decoración de tortas, cupcakes, galletas, entre otros, convirtiendo así sus postres en pequeñas obras de arte. Al término de los talleres los participantes se encontraban en capacidad en de elaborar recetas de la pastelería y repostería, aplicando diferentes métodos de producción, utilizando el equipamiento adecuado y considerando las etapas que implica cada proceso.

CAPÍTULO IV MÉTODO

Cuadro 1.- Estructura de Costos Taller de Tequeños

MATERIALES DIRECTOS				
CONCEPTO	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Harina de Trigo Todo Uso	1	Kilo	\$ 1,00	\$ 1,00
Mantequilla	0,5	Kilo	\$ 1,00	\$ 0,50
Azúcar	1	Kilo	\$ 1,00	\$ 1,00
Huevos	6	Unidades	\$ 0,20	\$ 1,20
Sal	1	Kilo	\$ 0,50	\$ 0,50
Queso	1	Kilo	\$ 2,50	\$ 2,50
Dulce de Guayaba	1	Envase	\$ 2,00	\$ 2,00
Chocolate	1	Tableta	\$ 2,50	\$ 2,50
Aceite	0,5	Litro	\$ 2,00	\$ 1,00
TOTAL MATERIALES				\$ 12,20
MANO DE OBRA DIRECTA				
CONCEPTO	CANTIDAD HORAS		COSTO UNITARIO	TOTAL
Honorarios profesionales facilitador	2		\$ 1,00	\$ 2,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA				\$ 2,00
MANO DE OBRA INDIRECTA				
CONCEPTO	CANTIDAD		COSTO UNITARIO	TOTAL
Coordinación del taller	3		\$ 0,50	\$ 1,50
Personal de publicidad	1		\$ 0,50	\$ 0,50
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA				\$ 2,00
COSTOS INDIRECTOS DEL CURSO/TALLER				
CONCEPTO	CANTIDAD		COSTO DIARIO	TOTAL
Alquiler de Salón	1		\$ 0,50	\$ 0,50
Alquiler de Freidora	1		\$ 0,50	\$ 0,50
Certificados para los participantes	5		\$ 0,10	\$ 0,50
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DEL DIPLOMADO				\$ 1,50
TOTAL COSTOS DEL CURSO /TALLER				\$ 17,70
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
CONCEPTO	COSTO DEL DIPLOMADO	% LOPJ		TOTAL
(Total costos * 12,50%)	17,70	12,50%		\$ 2,21
TOTAL COSTOS + GASTOS ADMINISTRATIVOS DEL CURSO/TALLER				\$ 19,91
INGRESOS				
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO		TOTAL
Ingresos por inscripción en el curso/taller	5	5		\$ 25,00
Excedente en Dolares				\$ 5,09
% de excedente				25,55
DISTRIBUCIÓN DE EXCEDENTES				
% Estudiantes (equipo de trabajo)				\$ 2,04
% UVM				\$ 3,05

Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

Cuadro 2.- Estructura de Costos Taller de Pastelitos

MATERIALES DIRECTOS				
CONCEPTO	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Harina de Trigo Todo Uso	1	Kilo	\$ 1,00	\$ 1,00
Mantequilla	0,5	Kilo	\$ 1,00	\$ 0,50
Azúcar	1	Kilo	\$ 1,00	\$ 1,00
Huevos	6	Unidades	\$ 0,20	\$ 1,20
Sal	1	Kilo	\$ 0,50	\$ 0,50
Queso	1	Kilo	\$ 2,50	\$ 2,50
Alíños	1	Kilo	\$ 1,50	\$ 1,50
Carne Molida	0,5	Kilo	\$ 2,50	\$ 1,25
Aceite	0,5	Litro	\$ 2,00	\$ 1,00
TOTAL MATERIALES				\$ 10,45
MANO DE OBRA DIRECTA				
CONCEPTO	CANTIDAD HORAS		COSTO UNITARIO	TOTAL
Honorarios profesionales facilitador	2		\$ 1,00	\$ 2,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA				\$ 2,00
MANO DE OBRA INDIRECTA				
CONCEPTO	CANTIDAD		COSTO UNITARIO	TOTAL
Coordinación del taller	3		\$ 0,50	\$ 1,50
Personal de publicidad	1		\$ 0,50	\$ 0,50
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA				\$ 2,00
COSTOS INDIRECTOS DEL CURSO/TALLER				
CONCEPTO	CANTIDAD		COSTO SEMANAL	TOTAL
Alquiler de Salon	1		\$ 0,50	\$ 0,50
Alquiler de Freidora	1		\$ 0,50	\$ 0,50
Certificados para los participantes	5		\$ 0,10	\$ 0,50
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DEL DIPLOMADO				\$ 1,50
TOTAL COSTOS DEL CURSO /TALLER				\$ 15,95
GASTOS ADMINISTRATIVOS				
CONCEPTO		COSTO DEL DIPLOMADO	% LOPJ	TOTAL
(Total costos * 12,50%)	15,95		12,50%	\$ 1,99
TOTAL COSTOS + GASTOS ADMINISTRATIVOS DEL CURSO/TALLER				\$ 17,94
INGRESOS				
CONCEPTO	CANTIDAD		COSTO UNITARIO	TOTAL
Ingresos por inscripción en el curso/taller	5		5	\$ 25,00
Excedente en Dolares				\$ 7,06
% de excedente				39,32
DISTRIBUCIÓN DE EXCEDENTES				
% Estudiantes (equipo de trabajo)				\$ 2,82
% UVM				\$ 4,23

Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

PLANIFICACIÓN DE LOS TALLERES

Cuadro 3.- Cronograma Actividades del Taller de Tequeños

Día	Actividad
Sábado 10 am a 12 pm	Taller intensivo de tequeños

Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

Cuadro 4.- Cronograma Actividades del Taller de Pastelitos

Día	Actividad
Sábado 12 pm a 2 pm	Taller intensivo de pastelitos

Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

PUBLICIDAD



DELIGUSTOS

TALLER DE TEQUEÑOS

¡Deleita tú paladar!
**Todo sobre preparación de
masa para tequeños y sus
rellenos**

Para más información:
D.ligustos@gmail.com
0424-6617667

EDIFICIO SAN ANTONIO
AVENIDA 6, ESQUINA/CALLE 22
26 OCTUBRE 2019, 10:00

INCLUYE
CERTIFICADO
DIGITAL

  
@deligustoss

   

Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

DELIGUSTOS

TALLER DE PASTELITOS

I
N
C
L
U
Y
E

C
E
R
T
I
F
I
C
A
D
O

D
I
G
I
T
A
L

¡Deleita tú paladar!

**Todo sobre preparación de
masa para pasteles y sus
reellenos**

Para más información:
D.ligustos@gmail.com
0424-6617667

EDIFICIO SAN ANTONIO

AVENIDA 6, ESQUINA/CALLE 22
26 OCTUBRE 2019, 12:00



@deligustoss



Fuente: González, Virgilio y Andrade (2019)

CAPÍTULO V

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Cada taller realizado por deligustos ha dado excelentes resultados, se llevó a cabo como se tenía planeado, dictando todo el contenido previamente planificado y con una buena cantidad de participantes (5). Se dictó la parte teórica con una representación visual para que se captara mejor la técnica, seguidamente se redirigió a la parte practica, donde cada participante manifestó sus dudas y se le explicó detalladamente la técnica. Los participantes resultaron satisfechos y con muchas ganas de preparar sus tequeños y pasteles en casa.

Cabe destacar que cada taller se ha planificado con la finalidad de brindarle a los participantes las herramientas necesarias para su aprendizaje en preparación de tequeños y pastelitos, todo ello para que el participante pudiese construir sus propios aperitivos, además de estimular la creatividad para la variedad de los mismos. Esa fue la finalidad de cada taller y se alcanzó en su totalidad y con la referencia positiva y el compromiso de cada participante.

CONSIDERACIONES FINALES

Al llevar a cabo nuestro proyecto, se pueden señalar las siguientes consideraciones finales a manera de conclusión:

- Para impartir los talleres se tomó en cuenta el espacio dentro del cual se impartirían los mismos, pues todo debía estar en coordinación con lo que se iba a enseñar en cada uno de ellos.
- Como Venezolanos, sentimos la satisfacción de haber abierto la oportunidad de capacitar a un público exigente y tener herramientas para encontrar nuevos caminos empresariales en el mercado valerano.
- La satisfacción de los participantes al término de los talleres permite resaltar el éxito de las empresas de capacitación, pues existen muchas personas que desean aprender nuevos oficios para encontrar otra manera de adquirir dinero extra.
- Los talleres impartidos se programaron con la finalidad de enseñar un oficio a quienes busquen otra entrada de dinero en sus hogares, la facilitadora ofreció todas las herramientas necesarias para facilitar el aprendizaje de los participantes.
- Cada taller se ha dado bajo un entorno grato y adecuado para dicha actividad, logrando el objetivo llegar de esa manera a cada participante dentro del salón preparado para la consolidación de cada taller.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ander Egg E (1999) El taller una alternativa de renovación pedagógica, Editorial Magisterio. Argentina
- Godoy A., y Pacheco J., (2019) CENTRO DE FORMACION 7 COLINAS, Universidad Valle del Momboy. Trabajo especial de grado
- Ruíz, J. (2015) TALLER DE COCINA: ...como respuesta a la diversidad de secundaria. Universidad Madre de Dios, Bilbao. España
- Arias, F. (2006). El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica. Segunda Edición. Caracas
- Balestrini, M. (2006) Como se elabora el proyecto de investigación (7ª ed.). Caracas
- Cocina y Vino (2013). ¿Qué es la gastronomía? [Documento en línea]. Disponible: <http://cocinayvino.net/195rand195ucció/especiales/1589-quees-la-gastronomia.html> [Consulta, 2013, octubre, 19].
- Espinoza, A. (2010). Caracas a la Carta: Guía Gastronómica para Descubrir la Identidad Culinaria Capitalina Micros Radiofónicos.

ANEXOS
Registro Fotográfico



Foto 1.- Espacio de Trabajo



Foto 2.- Presentador José González



Foto 3.- Presentadora Fátima Andrade



Foto 4.- Ponente Anna Virgilio



Foto 5.- Preparación de la masa



Foto 6.- Preparación de la masa



Foto 7.- Muestra de Ingredientes



Foto 8.- Técnica de envoltura



Foto 9.- Técnica de envoltura



Foto 10.- Preparación de relleno



Foto 11.- Técnica de envoltura



Foto 12.- Técnica pasteles



Foto 13.- Pasteles



Foto 14.- Tequeños