



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



**CENTRO DE FORMACIÓN SIETE COLINAS
Trabajo especial de grado para optar al título de
Licenciado en Administración de Empresas.**

**AUTORES:
ALDEHIR GODOY
CI: 26.557.626
JOSÉ MIGUEL PACHECO
CI: 26.757.962**

**TUTOR:
Abog. Karla Dunn**

VALERA, MAYO DE 2019



CENTRO DE FORMACIÓN SIETE COLINAS
Trabajo especial de grado para optar al título de
Licenciado en Administración de Empresas.

AUTORES:
ALDEHIR GODOY
CI: 26.557.626
JOSÉ MIGUEL PACHECO
CI: 26.757.962

TUTOR:
Abog. Karla Dunn

VALERA, MAYO DE 2019



UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY

www.uvm.edu.ve

Av. Caracas con calle Buenos Aires Quinta Las Palmas, Valera Edo. Trujillo – Venezuela. Telfs (0271) 2253648 – 2251621 - 2212233

VICERRECTORADO FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y GERENCIALES


VEREDICTO

Nosotras, **Prof. Lisbett Cabrera, Prof. María Teresa Bravo y Prof. Zaida Kassar**, designados como miembros del Jurado Examinador del Trabajo Especial de Grado titulado **EMPENDIMIENTO SOLIDARIO DESDE LA PLANIFICACION Y EJECUCION CENTRO DE FORMACION 7 COLINAS** que presenta el Bachiller **PACHECO PLAZA JOSE MIGUEL**, portador de la C.I. N° **26.757.962**, nos hemos reunido para revisar dicho trabajo y después de la presentación, defensa e interrogatorio correspondiente lo hemos calificado con: **VEINTE (20)** puntos, de acuerdo con las normas vigentes dictadas por el Consejo Universitario de la Universidad "Valle del Mombay", referente a la evaluación de los Trabajos Especiales de Grado para optar al título de Licenciado en Administración de Empresas.

En fe de lo cual firmamos en Valera a los veinte (20) días del mes de junio del año dos mil diecinueve.


Prof. Lisbett Cabrera
C.I. 13.461.549
JURADO


Prof. María Teresa Bravo
C.I. 9.016.405
TUTORA


Prof. Prof. Zaida Kassar
C.I. 9.175.011
PRESIDENTA DEL JURADO


Prof. Lisbett Cabrera
C.I. 13.461.549
DECANA




Prof. Héctor Barazarte
C.I. 9.150.645
VICERRECTOR



ÍNDICE GENERAL

	Pp.
ÍNDICE GENERAL	iv
ÍNDICE DE CUADROS	v
ÍNDICE FOTOGRÁFICO	vi
RESUMEN	vii
ABSTRAC	viii
INTRODUCCIÓN	01
CAPITULO I	
DESARROLLO DE LA IDEA	02
CAPITULO II	
FUNDAMENTOS TEÓRICOS	
Taller	03
Repostería	04
Repostería Básica	05
Repostería Avanzada	06
CAPITULO III	
ANTECEDENTES	
Historia de la Repostería	08
Antecedentes de estudio	12
CAPITULO IV	
MÉTODO	
Estructuras de Costo	13
PLANIFICACIÓN DE LOS TALLERES	

Cronogramas de actividades	15
PUBLICIDAD	
Afiches	16
CAPITULO V	
RESULTADOS	
Presentación de los resultados	17
CONSIDERACIONES FINALES	18
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	19
ANEXOS	20
Registro Fotográfico	21

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro		Pp.
1	Estructura de Costos Taller de Repostería Básica	13
2	Estructura de Costos Taller de Repostería Avanzada	14
3	Cronograma Actividades del Taller Repostería Básica	15
4	Cronograma Actividades del Taller Repostería Avanzada	15

ÍNDICE FOTOGRÁFICO

Foto		Pp.
1	Inicio del taller	21
2	Preparación de los materiales	21
3	Elaboración del Producto	22
4	Participación	22
5	Preparación del Pastel	23
6	Bizcocho sin decorar	23
7	Preparación del Chocolate	24
8	Producto Final	24



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

CENTRO DE FORMACIÓN SIETE COLINAS

AUTORES:
ALDEHIR GODOY
CI: 26.557.626
JOSÉ MIGUEL PACHECO
CI: 26.757.962
TUTORA:
Abog. Karla Dunn

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación tuvo como propósito 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, así como también los Antecedentes y Fundamentos Teóricos, el desarrollo de la idea y los resultados obtenidos de los mismos. Se incluye también la evidencia fotográfica de la realización del mismo. Estos talleres están dirigidos a principiantes, que aún no hayan realizado sus primeros pasos en este mundo o a personas que quieran mejorar las técnicas de repostería que conocen hasta ahora 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 se espera que los participantes estén en condiciones 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.

Palabras Clave: Taller, Repostería, Básica, Avanzada



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

CENTRO DE FORMACIÓN SIETE COLINAS

AUTORES:
ALDEHIR GODOY
CI: 26.557.626
JOSÉ MIGUEL PACHECO
CI: 26.757.962
TUTORA:
Abog. Karla Dunn

ABSTRAC

The purpose of the present investigation was the creation of the Siete Colinas Training Center to carry out an Intensive Basic Pastry Workshop and the Intensive Advanced Pastry Workshop, as well as the Background and Theoretical Foundations, the development of the idea and the results of them. It also includes photographic evidence of its realization. These workshops are aimed at beginners, who have not yet been made in their first steps in this world or people who want to improve the techniques of baking that are known until now and create a good practical base in the decoration of cakes, cupcakes, cookies, among others, thus converting their small works of art. The term of the workshops is expected for the participants in the conditions of the pastry and confectionery products, applying different production methods, using the appropriate equipment and the stages involved in each process.

Keywords: Workshop, Pastry, Basic, Advanced

INTRODUCCIÓN

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel. Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores. La repostería ha sido un oficio que se encarga de preparar y decorar dulces, tales como tortas, ponqués, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites. Quien ejerce este oficio se llama repostero.

La repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres. Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar. Asimismo, también se guarda extremo cuidado con la presentación y decoración de los platos. Se exploran, por lo tanto, colores, formas y texturas que buscan despertar el apetito y la curiosidad del comensal.

Por esta razón, el trabajo que se presenta a continuación tuvo como propósito la creación del Centro de Formación Siete Colinas para llevar a cabo la realización de dos talleres, el primero un taller Intensivo de Repostería Básica y el segundo taller Intensivo de Repostería Avanzado, 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 repostería, 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 los altos precios que ha adquirido hoy en día el rubro panadero, y lo difícil que se ha vuelto comprarlo; a través de la creación del Centro de Formación 7 Colinas 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 artículos de repostería, pensando en que se les va a facilitar la vida al preparar sus propias tortas, ponqués, dulces, entre otros.

Por esta razón, surge la idea de crear un Centro de Formación donde a través de distintos talleres se enseñe a la población valerana las distintas técnicas y elementos para la preparación de artículos de Repostería. Es aquí donde el Centro de Formación 7 Colinas dicta los Talleres Intensivos de Repostería Básica y Avanzada, ya que se observa que en la ciudad de Valera existen muy pocos lugares donde se enseñen a hacer este tipo de rubro. Por lo tanto nació como una solución a una necesidad y problema existente ya que la repostería es algo muy común y característico en la ciudad de Valera. 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

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 repostería básica y avanzada 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.

Repostería

El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinnúmero de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo la bombonería.

Refiere Buonarroti (2012) que etimológicamente, la palabra repostería y repostero proviene del término latino *repositorius*, que significa persona encargada de reponer o guardar cosas. En la antigua casa real de castilla, el Repostero Mayor era un personaje de la alta nobleza. Al correr del tiempo, la palabra repostero fue concentrándose en el personaje u oficial encargado de la confección de pastas, dulces y ciertas bebidas. La repostería es el arte en el que se basa la elaboración de todo tipo de dulces, confituras, mermeladas, pastas, jaleas, bizcochos, merengues, pasteles, caramelos, helados, tortas y cremas.

La repostería está considerada como un arte delicado por la infinita variedad de ingredientes que se utilizan para su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel en donde se mezclan diferentes sabores y consistencias. En la repostería existen gran variedad de preparaciones complementarias, las cuales es necesario conocer a fondo para combinarlas adecuadamente y obtener un resultado satisfactorio. Las preparaciones más importantes en la repostería son la cocción y manejo del azúcar, preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas.

Repostería Básica

El término repostería básica es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación y decoración de platos se pueden preparar distintos tipos tales como las tortas, pasteles, galletas, cupcakes y muchos más. Una de las principales razones por que se le dice repostería básica es que es el tipo de repostería que más ingredientes y materiales tradicionales utiliza.

Seala Buonarotti (2012) que la repostería como actividad gastronómica existe entre los hombres desde tiempos inmemoriales: muchos de los actuales postres que se conocen hoy en día son evoluciones modernas de recetas antiguas y muy comunes en diferentes regiones del planeta. Sin embargo, la historia de la repostería no habría sido nunca lo mismo si no fuera por los franceses, quienes a lo largo de los tiempos han ido perfeccionando y modernizando todo tipo de preparaciones para paladares más refinados y cada vez más exigentes. Sin duda alguna, los franceses son considerados los reyes de la pastelería debido a la delicadeza y a la perfección de sus elaboraciones.

La repostería básica se centra en la preparación de platos o postres que sean dulces. En este sentido, se encuentran platos o postres a base de diferentes tipos de masas (como los budines, los bizcochuelos, panqueques o las masas de pastel), así como también postres a base de cremas (por ejemplo las natillas), o a base de frutas (helados y otras preparaciones frías). En la repostería el uso de materiales tales como la harina (usualmente de trigo), el azúcar, huevos y materia grasa como la manteca es esencial. Luego, se deben sumar aromatizantes y saborizantes específicos para cada situación como esencias, frutas, especias, colorantes y muchos más.

Además de la preparación en sí, la repostería se interesa mucho en la decoración y presentación de los platos. Esto no sucede de manera tan notoria con otras áreas gastronómicas, por lo cual la repostería siempre

deslumbra por sus colores, texturas y formas complejas. En otras palabras, la repostería es quizás el área gastronómica más visualmente interesante.

Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas, dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar. Asimismo, también se guarda extremo cuidado con la presentación y decoración de los platos. Se exploran, por lo tanto, colores, formas y texturas que buscan despertar el apetito y la curiosidad del comensal.

Antezana (2013) indicó que la repostería es considerada como uno de los logros más importantes de la cocina venezolana, la cual no se conocía ni se había desarrollado antes de la llegada de los españoles; solamente se conocían las 650 variedades de frutas que el País ofrece, la miel de abeja, el fruto del algarrobo, productos que fueron consumidos por los antepasados en diversas formas. Y si se desea realizar un inventario de la dulcería y repostería actual se puede señalar que hay un aproximado de 250 postres tradicionales, muchos de los cuales son derivaciones y fusiones con recetas europeas, las que al incorporar insumos venezolanos ayudaron a crear miles de postres.

Repostería avanzada

La repostería es una de las ramas más conocidas y amadas de la cocina que tiene que ver específicamente con la preparación y elaboración de alimentos tipo dulce, con masa o sin ella, utilizando una incontable variedad de productos que van desde lo más común como el chocolate a lo más exótico como frutas tropicales de otros países, entre otras.

En este caso, la repostería avanzada significa perfeccionar técnicas y conceptos de repostería básica; la misma de acuerdo a Buonarotti (2012) implica la decoración por ser un asunto muy importante en la pastelería, por eso no debe descuidarse. A diferencia de otros alimentos preparados con

harina de trigo como el pan, donde el objetivo es amasar la mezcla explotando las propiedades elásticas del gluten, las tortas esponjosas preparadas en repostería suelen tratar de mantener al mínimo la agitación de la masa, una vez agregada la harina.

De acuerdo a Balaguer (2006) los reposteros optan por usar ingredientes como la levadura o el bicarbonato sódico (polvo de hornear) cuando quieren generar burbujas de aire en el alimento. Esto causa que los pasteles sean tradicionalmente esponjosos en vez de gomosos. Suele usarse, para casi todos los alimentos de la repostería, azúcar huevos harina mantequilla vainilla chocolate.

CAPÍTULO III

ANTECEDENTES

Historia de la Repostería

Antiguamente la palabra repostería significaba despensa, era un lugar donde se guardaban las provisiones y en el que se elaboraban los dulces, las pastas, los fiambres y los embutidos. El repostero mayor de un palacio era la persona que tenía el mando y estaba a cargo de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas de la casa real, como mesas, manteles y víveres. Este tipo de cargo, después de cierto tiempo, terminó siendo honorífico.

De Acuerdo a Buonarroti (2012) ya en Egipto existían recetas simples de repostería. Aún no se conocía el azúcar, por lo que el sabor dulce se conseguía gracias a la miel de abeja. A principios de la era cristiana, hace 2000 años, no se diferenciaba el oficio de pastelero y el de panadero, sino que era la misma persona quien ejercía ese trabajo, y que usaba la miel en sus recetas, así lo demuestra la Biblia, donde se pueden encontrar numerosas citas referentes a ella.

Ya en la Roma antigua se empezaron a emplear nuevas técnicas y medios para dulcificar, como el mulsum (un vino meloso) y mezclaban la harina con miel para elaborar pasteles. Numerosos autores mencionan postres como la tripartina, a base de huevos, leche y miel, o el globus, una especie de buñuelo.

Sin embargo, en el lejano Oriente se conocía la caña de azúcar. En un principio, hace 8000 años, se utilizaba como elemento decorativo en las casas, aunque también se masticaba por su dulce sabor. Fue por eso que su cultivo se extendió por el Pacífico y llegó a la India, de donde antes se creía que procedía. Griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado, hay que recordar que Alejandro Magno llegó hasta la India, por lo que también

utilizaban este ingrediente para endulzar. Pero fue gracias a la llegada de los árabes que el consumo de azúcar se extendió por toda la cuenca mediterránea. Eran famosos los dulces árabes hechos a base de azúcar y frutos secos.

Durante esta época, la Edad Media, empezaron a surgir en Francia los obloiers, un gremio que se dedicaba a hacer obleas, es decir, las hostias para las misas religiosas. Poco a poco, el pueblo tendrá acceso a estos dulces, que se regirán por el calendario, de igual forma que ahora comemos turrón en diciembre, torrijas en semana santa, etc. Es también gracias a las Cruzadas que nuevos ingredientes se incorporaron al recetario repostero. En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la palabra "pasteleros", un siglo más tarde, en 1556, bajo el reinado de Carlos IX de Francia, nace la corporación de pasteleros que establece el aprendizaje y acceso al grado de maestro pastelero.

El descubrimiento del Nuevo Mundo hizo posible el intercambio de ingredientes, pues de la mano de Colón, Cortés, Pizarro... fue llevada a América la caña de azúcar y traído al Viejo Mundo el cacao, lo cual a su vez, incrementó el cultivo de azúcar debido a la buena combinación de ambos. En España, antes de que los Reyes Católicos los expulsaran en 1492, los judíos acompañaban sus celebraciones con todo tipo de dulces, tales como los letuarios de membrillo que se elaboran para la fiesta del Yom Kipur, o los buñuelos y pasteles de pasas de Hanukah. Fue frecuente también en el siglo XVI el chocolate caliente como bebida.

En el siglo XVII se descubre la levadura biológica, lo que permite que se desarrolle mucho más la pastelería y se diferencie aún más de la panadería, ya que surgen bollos nuevos, tales como los brioches y otros similares. El Siglo de Oro español nos deja también obras escritas donde encontramos una exhaustiva descripción de la pastelería de esa época en las altas esferas, como las elaboraciones que se llevaban a cabo en la Corte, que conocemos gracias a Francisco Martínez Montañón, autor de Arte de

cozina, Pastelería y Conservería, de 1611 y cocinero de Felipe II, o la cocina de los Colegios Mayores de Salamanca, que describe Domingo Hernández de Maceras. En 1786, Juan de la Mata, repostero real, publica en Madrid Arte de Repostería, una obra que será clave hasta el siglo XIX en que se publiquen otras.

En Francia, durante este siglo, el XVIII, se inicia el desarrollo del hojaldre, lo que inicia la pastelería moderna. También se desarrolla con fuerza la pastelería en Austria, que la reina María Antonieta llevará a Francia cuando se case con Luis XVI. Ya entonces se hacían pasteles creativos que podrían parecer obras de arte. Sin embargo, otros postres no surgen de la creatividad, sino de la necesidad, como por ejemplo, la de conservar la leche. Se descubrió que calentándola con azúcar hasta que se concentrase, hacía que la leche durase mucho tiempo, pues los soldados la consumían durante las campañas militares, surge así la leche condensada. Lo mismo ocurre con las mermeladas y confituras, que no son más que frutas y azúcar sometidos a cocción. Es, pues, el azúcar, un conservante natural. También se tiene el caso de postres que surgen debido al excedente de productos, como el turrón, nacido de la abundancia de almendras y miel.

Después de la Revolución Francesa en 1789, muchos panaderos y pasteleros que fueron sirvientes en casas de los nobles, iniciaron negocios independientes. Artesanos compitieron por ganar clientes con alta calidad en sus productos. El público en general, tuvo acceso a la repostería fina, no solamente la aristocracia francesa. Algunas pastelerías iniciaron desde entonces, negocios que todavía hoy en día se encuentran en París, el arte de la pastelería no comenzó a existir verdaderamente hasta el siglo XVIII, y conoció su pleno desarrollo durante los dos siglos siguientes.

El siglo XIX supone un gran auge para el mundo de la repostería, pues empiezan a aparecer pastelerías y confiterías abiertas al público, como las que se abrieron en Madrid (un ejemplo es Lhardy). Se mejoran los equipos y

maquinarias y surgen otras nuevas, como las primeras máquinas de hacer hielo, lo que permitió la producción en masa, gracias a su poder conservante.

También se escriben obras y revistas especializadas, como La confitería española, Antoine de Carême, padre de la repostería moderna, escribe a principios del siglo XIX El Pastelero Real, con un gran repertorio de recetas y descripciones de herramientas, utensilios y productos especializados, por lo que la pastelería alcanzó una gran importancia. En 1930 la Marquesa de Parabere escribe Confitería y Repostería. Con el siglo XX llegan más avances tecnológicos que permiten la conservación, la fermentación, la congelación que no hacen sino aumentar la calidad de los productos.

Torreblanca (2012) señaló que en la repostería actual siempre hay una constante evolución, tanto en los postres de restaurante como en las pastelerías. Actualmente cambian las formas y el contenido, pero lo más esencial es el sabor, los cuales cada vez se aligeran más de grasas, buscando el equilibrio entre el dulzor y el sabor. Para ello se utilizan productos naturales, las mejores materias primas sin conservantes ni colorantes, y azúcares de máxima calidad.

Antecedentes de estudio


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.

González (2016) elaboró un trabajo titulado: **Plan de negocio para la creación de la empresa de pastelería fina “Dulces Suspiros” en la Ciudad de Chiclayo**. El diseño de la presente investigación fue descriptiva. La muestra estuvo conformada por la población de la ciudad de Chiclayo que es de 752,452 personas, de la cual se obtiene una muestra de 384 personas, y de las cuales se obtuvo información a través de una encuesta. Para la recolección de datos, se utilizó la técnica de gabinete: fichas bibliográficas, textuales, resumen y comentario; además, la técnica de campo, a través de encuestas, las que sirven para comprender los resultados, en base al análisis y su respectiva interpretación, y estos se analizaron a través de los programas SPSS y Excel 2013. En esta investigación vemos la viabilidad para la creación de la empresa Dulces Suspiros.

CAPÍTULO IV


MÉTODO

Cuadro 1.- Estructura de Costos Taller de Repostería Básica

UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY			
FACULTAD DE Cs. ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y GERENCIALES			
GRUPO FOCAL UPS 2019-A REDIZAJE			
			
ESTRUCTURA DE COSTOS			
Taller de Repostería Básico			
MATERIALES DIRECTOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Harina de Leudante 1Kg	5	4500	22500
Mantequilla 400 gr	3	5000	15000
Azúcar 1Kg	4	4000	16000
Huevos 24 Unidades	4	8000	32000
Bicarbonato de Sodio 100 gr	2	3000	6000
Limonas 100 gr	1	800	800
Chocolate en Taza 650 gr	4	8000	32000
TOTAL MATERIALES			124300
MANO DE OBRA DIRECTA			
CONCEPTO	CANTIDAD HORAS	COSTO UNITARIO	TOTAL
Honorarios profesionales facilitador	25	4000	100000,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA			100000,00
MANO DE OBRA INDIRECTA			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Coordinación del taller	1	10000	10000,00
Personal de mantenimiento	1	5000	5000,00
Personal de publicidad	1	7000	7000,00
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA			22000,00
COSTOS INDIRECTOS DEL CURSO/TALLER			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO SEMANAL	TOTAL
Uso de la cocina	1	20000	20000
Certificados para los participantes	20	4500	90000,00
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DEL DIPLOMADO			110000,00
TOTAL COSTOS DEL CURSO /TALLER			Bs. F. 356.300,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
CONCEPTO	COSTO DEL DIPLOMADO	% LOPJ	TOTAL
(Total costos * 12,50%)	356.300	12,50%	44537,50
TOTAL COSTOS + GASTOS ADMINISTRATIVOS DEL CURSO/TALLER			Bs. F. 400.837,50
INGRESOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Ingresos por inscripción en el curso/taller	20	22000	Bs. F. 440.000,00
Excedente en Bolivares			39162,50
% de excedente			9,77
DISTRIBUCIÓN DE EXCEDENTES			
% Estudiantes (equipo de trabajo)			15665,00
% UVM			23497,50
Equipo Promotor:			
Pacheco Plaz José Miguel	26.757.962		
Godoy Barric Aldehir José	26.557.626		
Nota: Todos los pagos deben hacerse a la cuenta corriente de la UVM, RIF J - 31702424-9 Banco			
Todos los precios y partidas que aparecen en la estructura de arriba son a modo de ejemplo;			

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

Cuadro 2.- Estructura de Costos Taller de Repostería Avanzada

UNIVERSIDAD VALLE DEL MOMBOY			
FACULTAD DE Cs. ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y GERENCIALES			
GRUPO FOCAL UPS 2019-A REDIZAJE			
			
ESTRUCTURA DE COSTOS			
Taller de Reposteria Avanzado			
MATERIALES DIRECTOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Harina de Leudante 1Kg	1	4500	4500
Mantequilla 500 gr	1	5000	5000
Azúcar 1Kg	1	4000	4000
Huevos 6 Unidades	6	8000	48000
Bicarbonato de Sodio 100 gr	1	3000	3000
Canela 50 gr	1	3000	3000
Leche 1 litro	1	8000	8000
TOTAL MATERIALES			75500
MANO DE OBRA DIRECTA			
CONCEPTO	CANTIDAD HORAS	COSTO UNITARIO	TOTAL
Honorarios profesionales facilitador	5	0	0,00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA			0,00
MANO DE OBRA INDIRECTA			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Coordinación del taller	1	0	0,00
Personal de publicidad	1	0	0,00
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA			0,00
COSTOS INDIRECTOS DEL CURSO/TALLER			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO SEMANAL	TOTAL
Uso de la cocina	1	0	0
Certificados para los participantes	10	4500	45000,00
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DEL DIPLOMADO			45000,00
TOTAL COSTOS DEL CURSO /TALLER			Bs. F. 120.500,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
CONCEPTO	COSTO DEL DIPLOMADO	% LOPJ	TOTAL
(Total costos * 12,50%)	120.500	12,50%	15062,50
TOTAL COSTOS + GASTOS ADMINISTRATIVOS DEL CURSO/TALLER			Bs. F. 135.562,50
INGRESOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Ingresos por inscripción en el curso/taller	10	1000	Bs. F. 10.000,00
Excedente en Bolivares			-125562,50
% de excedente			-92,62
DISTRIBUCIÓN DE EXCEDENTES			
% Estudiantes (equipo de trabajo)			-50225,00
% UVM			-75337,50
Equipo Promotor:			
Pacheco Plaz José Miguel	26.757.962		
Godoy Barric Aldehir José	26.557.626		
Nota: Todos los pagos deben hacerse a la cuenta corriente de la UVM, RIF J - 31702424-9 Banco			

Todos los precios y partidas que aparecen en la estructura de arriba son a modo de ejemplo;

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

PLANIFICACIÓN DE LOS TALLERES

Cuadro 3.-Cronograma Actividades del Taller Repostería Básica

Día	Actividad
Lunes 1pm a 5 pm	Taller intensivo de repostería básico

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

Cuadro 4.-Cronograma Actividades del Taller Repostería Avanzada

Día	Actividad
Martes 1pm a 5 pm	Taller intensivo de repostería avanzado

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

PUBLICIDAD

TALLER INTENSIVO DE
Repostería Básica

Lunes 6 de mayo
De 1p.m a 5:00p.m
INCLUYE MATERIALES
INCLUYE CERTIFICADO

UNIVERSIDAD VALLE
DEL MOMBOY
SEDE ATENEO, VALERA

*Aprende los fundamentos y
técnicas básicas de repostería*

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:
0426 578 2629 | 0414 712 8653

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

TALLER INTENSIVO DE
Repostería Avanzado

Martes 7 de mayo
De 1p.m a 5:00p.m
INCLUYE MATERIALES
INCLUYE CERTIFICADO

UNIVERSIDAD VALLE
DEL MOMBOY
SEDE ATENEO, VALERA

*Aprende los fundamentos
y técnicas avanzadas de repostería*

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:
0426 578 2629 | 0414 712 8653

Fuente: Godoy y Pacheco (2019)

CAPÍTULO V

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados de los Talleres fueron excelentes, se llevó a cabo como se tenía planeado, dictando todo el contenido previamente planificado, en la hora estipulada y con una buena cantidad de participantes (6). Se explicó el contenido primero para luego llevar a cabo la práctica y a medida que se iban realizando los pasos se aseguraba que los participantes no quedaran con ninguna duda. Los participantes quedaron encantados y satisfechos con los talleres, al igual que los tutores quienes presenciaron lo anteriormente descrito.

Es conveniente agregar que los talleres se planificaron con la finalidad de brindarle a los participantes las herramientas necesarias para su aprendizaje en la repostería básica y avanzada, todo ello para que el participante pudiese construir sus propios pasteles, además de estimular la creatividad para la decoración 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 de solicitar nuevos talleres e aprendizaje de repostería y pastelería.

CONSIDERACIONES FINALES

Al finalizar el trabajo, puede señalarse las consideraciones finales a manera de conclusión:

- 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.
- Todo se dio bajo un ambiente grato y personalizado, pudiendo llegar de esa manera a cada participante dentro del salón preparado para la consolidación de cada taller.
- 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.
- 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.
- Como estudiantes se siente 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.
- Agradecemos a la Universidad Valle del Momboy la oportunidad de llevar a cabo este tipo de trabajos, pues permite conocer y establecer nuevos parámetros de mercado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ander Egg E (1999) El taller una alternativa de renovación pedagógica, Editorial Magisterio. Argentina

Antezana, A. (2013). Recetas peruanas. Documento en Línea. Disponible en: <http://www.enjoyperu.com/recetas/postres-presentacion2.htm>

Balaguer, O. (2006) La Cocina de los Postres. Editorial Alianza. España.

Buonarroti, Gema (2012) Historia de la Repostería. Documento en Línea. Disponible en: <http://postresparatodos.over-blog.es/article-historia-de-la-reposteria-113646631.html>

González, V. (2016) Plan de negocio para la creación de la empresa de pastelería fina “Dulces Suspiros” en la Ciudad de Chiclayo. Trabajo de Grado. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Perú.

Ruíz, J. (2015) TALLER DE COCINA: ...como respuesta a la diversidad de secundaria. Universidad Madre de Dios, Bilbao. España

Torreblanca, J. (2012). Nuevas tendencias de la pastelería actual. Documento en Línea. Disponible en: <http://www.lavidasabemejor.es/noticias-dulces/nuevas-tendencias-de-lapasteleria-actual/>

ANEXOS

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 1.-Inicio del Taller



Foto 2.-Preparación del material



Foto 3.-Elaboración del producto



Foto 4.-Paricipación



Foto 5.-Preparación del
Pastel



Foto 6.-Biscocho sin
decorar



Foto 7.-Preparación del
Chocolate



Foto 8.-Producto Final