



PROYECTO COMUNITARIO

TEMA: Taller comunitario de repostería.

ASIGNATURA: Desarrollo comunitario.

PROFESOR: Magner Joel Herrera Ordoñez.

ALUMNAS: Wendy Patricia Vela Calderon.
Auri Perez Morales.

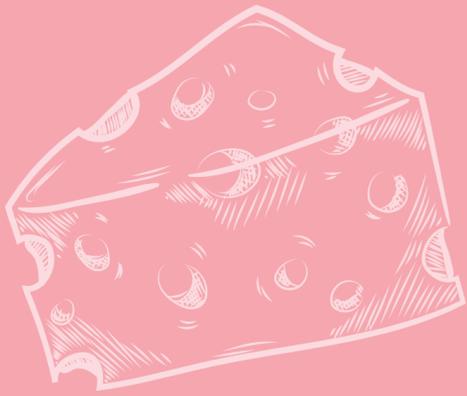
LICENCIATURA: Trabajo Social Y Gestión Comunitaria.

PARCIAL: 5 Cuatrimestre.



TALLER COMUNITARIO DE: REPOSTERIA.

En el barrio nueva delicias



UBICACIÓN

El Barrio Nueva Delicias, se localiza en la comunidad de Bella vista del norte, Municipio de Frontera Comalapa Chiapas, México. Donde su población total es de 525 personas, de las cuales hay 290 hombres y 235 son mujeres.

Nueva delicia cuenta con un total de 55 hogares, de estas 49 viviendas, 4 tienen piso de tierra y unos 3 consisten de una sola habitación. 40 de todas las viviendas tienen instalaciones sanitarias, 45 son conectadas al servicio público, 50 tienen acceso a servicio a la luz eléctrica.

PROBLEMÁTICA

En base a nuestra investigación del Barrio Nueva Delicias nos dimos cuenta de una gran problemática que tiene el barrio, que es porque no cuentan con transporte público, esto a causa de un conflicto social que se vive en el Municipio de Frontera Comalapa.

El 60 % no cuenta con carro particular para transportarse a la ciudad de Comalapa, y esto hace que no puedan realizar sus compras y viajar a su lugar de trabajo, esto hace que los padres de familia tenga menos ingresos, es por ello que realizamos este proyecto para que todas las amas de casa aprendan algo sobre la repostería, y así puedan vender y eso les genere un ingreso para poder ayudar en su economía.



JUSTIFICACION

Hoy en día la situación que se vive en el municipio de frontera Comalapa, es muy complicada ya que con la llegada de estos grupos criminales, han afectado tanto en lo social como en la economía de todos los municipios.

Elegimos este barrio porque nos dimos cuenta, que cuentan con mujeres muy trabajadoras que les gusta aprender cosas nuevas y lo de la repostería seria de una gran ayuda para ellas y para su familia ya que al tener los conocimientos de como realizar todo sobre la repostería, podrían realizar ventas dentro de su barrio, y en la comunidad más cercana, esto le ayudaría a generar más ingresos.

OBJETIVO

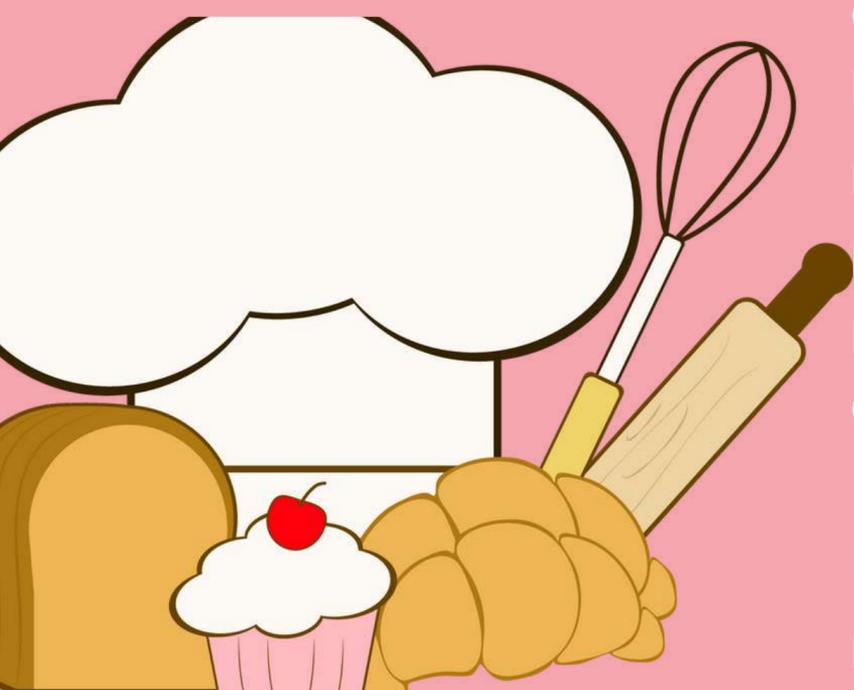
- Ayudar a la mujeres con el fin de que aprendan la repostería, mediante un proyecto comunitario, y de esa manera pueden generas ingresos.**



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- **Conocer todas las técnicas, claves e ingredientes que te permitan dominar la preparación de diferentes tipos de masas, pastas, merengues, chocolates y azúcares.**
- **Desarrollar habilidades y prácticas, para la elaboración de cualquier tipo de postre.**

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD



En este taller vamos a brindar la oportunidad de conocer los elementos básicos en repostería, entender los procedimientos en la preparación de pasteles, y la aplicación de las técnicas y procesos para la decoración de los tipos de postres y galletas.

Dar a conocer el uso de las materias primas y sus posibles uso de la repostería de forma artesanal de forma pertinente .

RECURSOS

Los materiales que necesitamos para aprender repostería son: una batidora, espátulas de repostería, moldes, tazones de mezcla, pinceles, tazas medidoras, colador, un rodillo, y el horno que no puede faltar.



PROCEDIMIENTO

- Realizar una invitación todas las mujeres del barrio, que deseen aprender la elaboración de un pastel.
- Hacer una reunión y dar a conocer nuestra propuesta sobre el taller.
- Brindar información por medio de folletos y diapositivas que tengan los procedimientos básicos para la realización de un pastel.
- Como la repostería abarca una serie de procedimientos grandes y cuenta con una gran variedad de postres, empezariamos enseñándoles con lo básico que sería la elaboración de un pastel, cuyo procedimiento es el siguiente:

PASOS PARA LA ELABORACION DE UN PASTEL

INGREDIENTES

- 1 1/2 taza de azucar regular.
- 2 taza de harina.
- 10 yemas, 10 claras de huevo.
- 3 cucharadas soperas de royal.
- 1 cucharada de piel de limon rayada.
- 1 cucharada de vainilla.



PREPARACION

1. Bate las claras de huevo, hasta endurecerse. Disuelve el a azúcar poco a poco al igual que la vainilla, las yemas, la piel e limón y por ultimo agrega la harina, cuidando que esta no tenga ninguna impureza asi como el royal.
2. Elige el molde en la forma que tendrá un pastel puedes elegirlo dependiendo de la ocasión o de la persona al que se lo vallas a regalar.
3. Al molde que elegiste, unta mantequilla en su interior esto evitara que tu pastel se adhiera en su interior.
4. Vierte la mezcla realiza en el molde, mete tu molde al horno y deja cocer a 250° grados por alrededor de 25 minutos, revisa que el pan este bien cocido y no quede en el fondo del mole la mezcla fresca, para esto puedes utilizar un palillo, si sale sin ningun residuo tu pan a quedado listo, si no deja coser solo unos minutos.
5. El siguiente paso es para hacer almibar, eso es para que nuestro pan quede hidratado por el. Para hacer almibar necesitaremos agua, azucar u una raja de canela, hervimos un vaso de agua con 150g de azucar y la raja de canela por alrededor de 8 minutos. Debe quedar listo.
6. Cuando nuestro pan esta frio y fuera del molde pasamos a partirlo por la mitad (por lo largo) y lo bañamos con el almibar que hemos hecho, para el relleno de tu pastel puedes utilizar alguna mermelada, nata, crema pastelera o algun otro relleno de tu agrado. Ya que metiste el relleno de tu pastel volvemos de nuevo a hidratar con el almibar el otro lado del pastel y ahora si puedes cubrirlo con crema chantilly, merengue romano o lo que tu prefieras.
7. Decoralo y metele color a tu pastel, escribe alguna frase o añade alguna fruta.

OBSERVACIONES

En este taller esperamos que las personas acepten nuestra invitación para poder llevar a cabo nuestro taller de repostería, y así poder lograr que las personas que asistan aprendan a elaborar algún postre o pastel y así obtengan un buen beneficio de esto.

ANEXOS



La mejor decoración y sabor



Les hacemos una cordial invitación, a todas las mujeres del barrio Nueva delicias, para que asistan a un taller comunitario sobre repostería.

Sera totalmente gratis, para todas las que deseen aprender.



El taller se llevara acabo en la agencia municipal, a partir del dia 1 de abril de 3 a 6 pm.

TE ESPERAMO NO FALTES