

*Noviembre, 29., 2023*

# INFORME

DE TALLER DE REPOSTERIA

*por: Li. Oniel Nixon*

*oficina de gestion turística*



**ZOLITUR**  
Zona Libre Turística, Islas de la Bahía

[WWW.ZOLITUR.GOB.HN](http://WWW.ZOLITUR.GOB.HN)

## Antecedentes

Contexto del Programa de Fortalecimiento de Competencias Locales

## Introducción

- Propósito del Curso/Taller de Decoración de Pasteles
- Vinculación con el Turismo Sostenible

## Objetivos

- Objetivo General
- Objetivos Específicos

## Metodología

- Sesiones Teóricas y Prácticas
- Recursos Utilizados en el Curso/Taller

## Resultados

- Participantes y Finalización Exitosa
- Técnicas Dominadas
- Desarrollo de la Creatividad

## Hallazgos

- Interés en Prácticas Sostenibles y la Creatividad

## Producto

- Muestras de Pasteles Decorados

## Hallazgos

- Interés en Prácticas Sostenibles y la Creatividad

## Conclusiones

- Impacto del Curso en las Habilidades Individuales y Emprendedoras

## Recomendaciones

- Inclusión de Módulos sobre Sostenibilidad
- Exploración de Oportunidades para Eventos Locales

## Anexos

- Fotografías de Pasteles Decorados
- Programa del Curso
- Evaluaciones de los Participantes



## ANTECEDENTE

**El Curso/Taller de Decoración de Pasteles surge como parte integral del programa de fortalecimiento de competencias locales para un turismo sostenible, promovido por la Zona Libre Turística de Islas de la Bahía (ZOLITUR). Este programa tiene como objetivo impulsar el desarrollo de habilidades locales que contribuyan a la diversificación de la oferta turística, promoviendo al mismo tiempo prácticas sostenibles.**



# INTRODUCCION

---

La decoración de pasteles no solo es un arte culinario, sino también una expresión de la cultura local que puede atraer a visitantes y fomentar la economía local. Con este taller, buscamos capacitar a 25 participantes en las técnicas avanzadas de decoración de pasteles, brindándoles herramientas para emprender en el ámbito de la repostería creativa y sostenible.



## OBJETIVOS:

---

### Objetivo General:

Capacitar a los participantes en técnicas avanzadas de decoración de pasteles para fortalecer sus habilidades y contribuir al desarrollo de una oferta turística diversificada y sostenible.

### Objetivos Específicos:

1. Proporcionar conocimientos teóricos y prácticos en técnicas avanzadas de decoración de pasteles.
2. Fomentar la creatividad y originalidad en la elaboración de diseños de pasteles.
3. Sensibilizar a los participantes sobre la importancia de prácticas sostenibles en la producción de pasteles.



# METODOLOGIA:

---

El curso se estructuró en sesiones teóricas y prácticas, abordando temas desde las bases de la repostería hasta técnicas especializadas de decoración. Se utilizaron recursos visuales, demostraciones en vivo y sesiones prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de los conocimientos adquiridos. La feria se desarrollo en un intervalo de tiempo del 21 al 24 de noviembre en la comunidad de Coxen Hole, Roatan.

A continuación, se detallan algunas de las principales técnicas enseñadas durante el taller:

- Modelado con Fondant:
  - Elaboración de figuras tridimensionales utilizando fondant.
  - Técnicas de modelado para crear flores, personajes y elementos decorativos.
- Pintura Comestible:
  - Aplicación de técnicas de pintura sobre fondant y glaseado real.
  - Uso de pinceles comestibles y polvos de color para lograr efectos artísticos.
- Efectos de Textura y Relieve:
  - Aplicación de técnicas para crear texturas y relieves en fondant y glaseado.
  - Uso de herramientas especializadas para lograr detalles realistas.



# METODOLOGIA:

---

- **Encrustaciones y Adornos:**
  - Incorporación de piedras comestibles, perlas y otros elementos decorativos.
  - Técnicas para adherir adornos de manera segura y estética.
- **Técnica de Glasé Real:**
  - Preparación y aplicación de glasé real para crear detalles finos y delicados.
  - Trazado de líneas, escritura y decoración de contornos con precisión.
- **Aplicación de Aerógrafo:**
  - Uso de aerógrafo para aplicar color de manera uniforme y lograr degradados.
  - Técnicas avanzadas para crear efectos de sombreado y resaltado.
- **Layer Cake y Técnicas de Apilamiento:**
  - Aprendizaje de técnicas para construir y decorar pasteles de múltiples capas.
  - Aplicación de fondant en capas para lograr un acabado limpio y profesional.

Estas técnicas avanzadas permitieron a los participantes ampliar sus habilidades en la decoración de pasteles, proporcionándoles herramientas prácticas y creativas para destacarse en el ámbito de la repostería.



## RESULTADOS:

---

ASPECTOS	LOGROS
Participantes	25 participantes completaron el curso con éxito.
Técnicas Dominadas	Los participantes adquirieron habilidades en técnicas avanzadas de decoración.
Creatividad	Se evidenció un aumento significativo en la creatividad en la elaboración de diseños de pasteles.



## HALLAZGOS

---

Se identificó un interés significativo por parte de los participantes en la implementación de prácticas sostenibles en la producción de pasteles, lo que sugiere una oportunidad para integrar aspectos de sostenibilidad en futuras capacitaciones.

## PRODUCTO:

---

Como resultado del curso, se generaron muestras de pasteles decorados que pueden ser utilizadas para promocionar la oferta turística local y fortalecer la identidad cultural a través de la gastronomía.



## CONCLUSIONES

---

- El Curso/Taller de Decoración de Pasteles ha sido un paso positivo hacia el fortalecimiento de las competencias locales en el ámbito de la repostería creativa.
- Los participantes han demostrado un compromiso notable, adquiriendo conocimientos que pueden aplicar tanto a nivel personal como emprendedor.

## RECOMENDACIONES

---

1. Considerar la inclusión de módulos específicos sobre prácticas sostenibles en futuras capacitaciones.
2. Explorar oportunidades para la creación de eventos o ferias que destaquen la oferta turística local en repostería.

Este curso no solo ha contribuido al desarrollo de habilidades individuales, sino que también ha sentado las bases para un enfoque más sostenible en la producción de pasteles, alineado con los objetivos del programa de fortalecimiento de competencias locales para un turismo sostenible.



# ANEXO

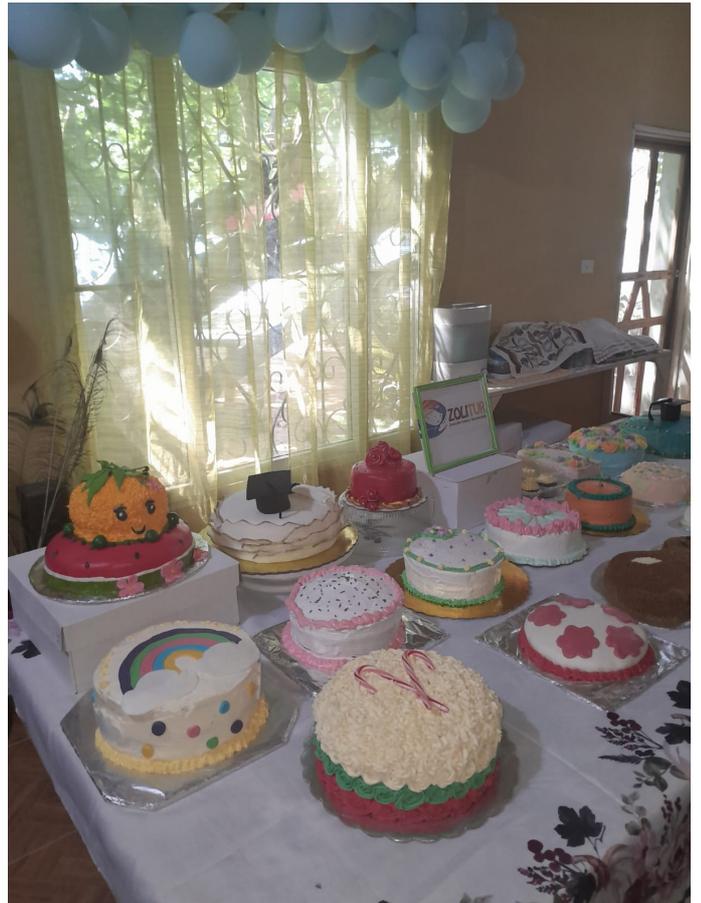
---

LISTADOS

# ANEXO

## FOTOS







**ZOLITUR**  
Zona Libre Turística, Islas de la Bahía