

*Municipalidad de Mercedes
Departamento de Ocotepeque
Honduras, C.A.*



INFORME

Mercedes Ocotepeque 25 DE octubre del 2023.

Presentado Por: Mirna Patricia Landaverde.
Coordinadora de la Oficina Municipal de la Mujer.

Asunto: TALLER DE PANADERIA

Participantes;

RED DE MUJERES COMUNITARIAS Y MUNICIPAL.

INSTRUCTORA SOBRE TALLER DE PANADERIA

PERSONAL DE PLAN TRIFINIO

OFICINA MUNICIPAL DE LA MUJER.





Introducción

El taller de PANADERIA surge con la iniciativa y necesidad de realizar nuevos emprendimientos con la Red de Mujeres Municipales y Comunitarias y Oficina Municipal de la Mujer, en Coordinación con la Municipalidad de Mercedes Ocotepaque; Presidida por el Sr. alcalde Juan Ángel Hernández, Se coordino con **PLAN TRIFINIO**, El taller se realizó con un enfoque enriquecedor y participativo con la temática y metodología a desarrollar para la elaboración de productos de panadería, tuvo una duración de dos días en el cual participaron 26 mujeres el primer día y el segundo día participaron 24 mujeres, realizado los días 23 y 24 de octubre del presente año 2023, se realizó en casco urbano de Mercedes Ocotepaque, La diversidad de los participantes refleja el interés y la importancia que la comunidad local otorga a la mejora de sus conocimientos en este campo.

Durante estas dos jornadas de aprendizaje, se abordaron diferentes recetas y procedimientos enseñados para la elaboración de diferentes tipos de pan como ser: pastelitos de piña, pan baguette, galletas de avena y galletas con chispas de chocolate, roles de canela, donas, torta de guineo y PIZZA., el cual fue de gran importancia para realizar nuevos emprendimientos para la Red de mujeres emprendedoras.



OBJETIVO.

Capacitar a la Red de Mujeres para adquirir nuevos conocimientos en la elaboración de Panadería, para generar nuevos emprendimientos y contribuir al fortalecimiento de la economía familiar siendo coordinado con Municipalidad de Mercedes Ocotepaque, OMM y Plan Trifinio.

Descripción de la Actividad.

El Taller de panadería se coordinó con **Plan Trifinio**, como una Institución que brinda apoyo en gestión para el fortalecimiento de emprendedoras con formación técnica para las personas que requieran realizar nuevos emprendimientos con la población.

- **El Taller de Panadería...** se desarrolló los días 23 y 24 de octubre del presente año 2023, con un horario diario de 8:00am a 5:00pm, realizado en casco urbano de Mercedes Ocotepaque, con un total de 26 mujeres participantes.
- **Plan Trifinio** apoyo con la mayoría de los materiales, ingredientes e insumos para llevar a cabo EL Taller, facilito los costos de contratación de Instructora para que brindará el taller de panadería.
- **La Municipalidad de Mercedes Ocotepaque** en coordinación con OMM, se apoyo con materiales, insumos e ingredientes para elaboración de Pizza lo cual se tuvo un costo de **L.855.00** nuestro **Proveedor fue INVERSIONES NOHELY** de Casco Urbano Mercedes Ocotepaque.



Metodología y desarrollo en el taller 80% practico y 20 % teórico

DONAS Y RELAMPAGOS

INGREDIENTES

1. HARINA FUERTE	2 ½ LIBRAS
2. AZUCAR	6 ONZAS
3. LEVADURA	2 CDAS
4. HUEVOS	4 UNIDADES
5. VAINILLA	2 CDAS
6. SAL	2 CDITAS
7. LECHE EN POLVO	5 CDAS
8. MANTECA	3 ONZAS
9. AGUA	500 ML. APROX.
10. ACEITE PARA FREIR	
11. CONFITE DE CHOCOLATE ,DE COLORES,CACHUATE,COCO DESHIDRATADO	

PROCEDIMIENTO

- PONER TODO A PUNTO
- PESAR Y MEDIR INGREDIENTES
- CERNIR EL HARINA
- DIVIDIR LA HARINA EN DOS EN UNA DE ELLAS LA LEVADURA,EN LA OTRA EL RESTO DE LOS INGREDIENTES
- AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENIADEJAR FERMENTAR X 10 MIN. ESPOLVOREAR LA MESA CON HARINA ,ESTIRAR CON UN RODILLO
- DEJAR FERMENTAR CORTAR
- DEJAR FERMENTAR YA LAS DONAS O RELAMPAGOS FORMADOS
- FREIRLAS .

GALLETAS DE AVENA CON PASAS

Ingredientes:

- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. De azúcar morena
- 1 cucharada de vainilla
- 2 huevos
- 200 gr. De avena en hojuelas
- 150 gr. De harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ de cucharadita de sal fina
- 100 gr. De pasas
- Chispas de chocolate (opcional)



Procedimiento:

- 1- Precalentar el horno a 375° F
- 2- Crear la mantequilla con el azúcar y la vainilla, cuando este cremoso agregar los huevos uno a uno y batir muy bien hasta que tengamos una mezcla esponjosa
- 3- Cernir los ingredientes secos, harina, polvo de hornear,

sal

- 4- agregar los ingredientes secos a la mantequilla junto con las hojuelas/harina de avena, pasas y chispas de chocolate con una espátula
- 5- formar las galletas y colocar sobre una bandeja enharinada, separadas porque al hornearse se extienden
- 6- llevar al horno y bajar a 350° F la temperatura
- 7- hornear hasta que las galletas tengan los bordes dorados aprox. 30 minutos
- 8- colocar sobre una rejilla para que se enfrien



CALZONE, PIZZA, PAN PIZZA

*300 gr de harina
11 gr de levadura prensada
1 taza de agua tibia
2 cdas de aceite
1 pizca de sal*

Reffeno

*200 gr de jamón cocido
picado
200 gr de queso rallado
Albahaca picada
Sal
Perejil*



Tamiza la harina y la levadura sobre un bol grande. Agrega un poco de agua, las cucharadas de aceite y una pizca de sal. Amasa a mano (6-8 minutos) hasta conseguir una bola. Tápala con un trapo y déjala fermentar durante 30 minutos. Córdala por la mitad, coge una porción, agrégale un poco de harina y estírala con un rodillo hasta que quede bien fina. Repite la operación con el otro trozo. Corta 2 circunferencias grandes, utilizando un plato como guía. Unta los bordes con un poco de agua y ciérralos como si fueran empanadillas. Espolvorea con un poco de harina e introduce en el horno a 220º C durante 18 minutos.



PAN BAGUETTE

INGREDIENTES

1. HARINA FUERTE	10 LIBRAS
2. AZUCAR	2 ONZAS
3. SAL	3 ½ ONZA
4. MANTECA	2 ONZAS
5. AGUA HELADA	5 LIBRAS Y 12 ONZAS
6. LEVADURA	4 ONZAS
7. PRESEVANTE	2 ONZAS

PROCEDIMIENTO

- PONER TODO A PUNTO
- PESAR Y MEDIR INGREDIENTES
- AGREGAR AZUCAR,SAL,AGUA Y DISOLVER EN LA BATIDORA
- INCORPORAR HARINA,LEVADURA,GRASA, Y PRESERVANTE
- DESARROLLAR LA PROTEINA
- PESAR DE 12 ONZAS O DE 4 ONZAS DEJAR REPOSAR ,PREVIO ENGRASADA LA MESA
- FORMAR A LO LARGO ,DEJAR FERMENTAR EN LA BANDEJA ROCIARLA CON AGUA

NOTA

LO DESEO COMO FORMA DE PANINI LE COLOCO

QUESO RAYADO,ALBACA PEREGIL,OREGANO,AJO ,Y COLOCARLO ENCIMA DEL PAN

HORNEAR A 170 X15 MIN. APROX.



ROLES DE CANELA

4 tazas harina todo uso
3/4 barra de Margarina (60 grs)
1/3 taza Azúcar
1/2 cucharadita de sal
2 Huevos
3/4 taza de Leche
1 sobre Levadura (1 cda copada)
2 Cucharadas Vainilla

RELLENO

1 Barra de margarina
2 cucharadas de canela
1 taza de azúcar
Mezclar los 3 ingredientes.

GLASEADO

1/4 Taza de leche
2 tazas azúcar glass cernido
1 cda de margarina derretida
1 cdita jugo de limón.

PROCEDIMIENTO DE ROLLS DE CANELA

Fermento: Agregar 1 cda (1 sobre) de levadura a la leche tibia, agregar 1 cda de azúcar y 1 cda de harina de la que tenemos medida o pesada, esperar 15 minutos a que fermente

-Aparte en el bowl, mezclar los ingredientes secos.

-Cuando el fermento esté listo, agraga los huevos, vainilla y margarina (también puede ser derretida).

-Amasar unos 10 minutos hasta obtener una masa prolija

-Reposar unos 30 minutos hasta que aumente su tamaño, de preferencia en lugar cálido.

Hacer un rectángulo, desgaseificar o extender con rodillo.

- Agregar el relleno

- Enrollar y cortar

- Dejar reposar nuevamente

- Barnizar con huevo batido

Hornear a 350 f por aproximadamente 18 minutos.

Glaseado

Mezclar leche, azúcar glass, limón y agregar 1 cda de margarina derretida.



ANEXO.

INICIO DE TALLER DE PANADERIA CON INSTRUCTORA











E-mail: utmmercedes@gmail.com

Barrio el Centro, Casco Urbano, frente al Parque Central



ALIMENTACION DURANTE EL TALLER

La alimentación durante el desarrollo del taller por los dos días fue de 50 almuerzos con un costo total de L. 6,250.00 (seis mil doscientos cincuenta lempiras exactos) se coordinó con María Enma Ulloa Coca, siendo un proveedor del Municipio de Mercedes Ocotepique, de igual forma se apoyó con la alimentación a la INSTRUCTORA del Taller.

RECOMENDACIONES

Dar seguimiento y apoyo al grupo de mujeres emprendedoras para que realicen sus propios emprendimientos de elaboración de panadería lo cual a través de la Oficina Municipal de la Mujer dará apoyo a través de la Red de Mujeres Comunitarias y Municipales.

CONCLUSIÓN:

26 mujeres del Municipio de Mercedes Ocotepique, adquirieron nuevos conocimientos en **EL TALLER DE PANADERIA**, fomentando el espíritu e interés de los participantes, adquiriendo los conocimientos básicos para emprender sus propios negocios, generando así oportunidades de ingresos económicos para el beneficio familiar y poder realizar nuevos emprendimientos con el apoyo y participación de la Oficina Municipal de la Mujer en Coordinación con la Municipalidad de Mercedes Ocotepique.



Mirna Patricia Landaverde
Oficina Municipal de la Mujer.

E-mail: utmmercedes@gmail.com

Barrio el Centro, Casco Urbano, frente al Parque Central