



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**

Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

**RESOLUCIÓN N° 0620/2023**  
Pág. 1/4

**POR LA CUAL SE HABILITA EL TALLER DE MESA DULCE PARA EVENTOS, ELABORACIÓN Y MONTAJE EN LA FILIAL VILLARRICA DE LA FP-UNA.**

07 de julio de 2023

**VISTO Y CONSIDERANDO:** El Memorando DEU/305/2023, del Director, Lic. Adrián Martín Almirón, de la Dirección de Extensión Universitaria de la FP-UNA, con el que remite el Memorando DFC/120/2023, del Coordinador, Ing. Alexis Ruiz Jara, del Departamento de Formación Continua de la FP-UNA, en el cual presenta la propuesta de evento denominado "Taller de Mesa Dulce para Eventos, Elaboración y Montaje", presentado por la Dirección de Filiales en coordinación con el Departamento de Aprendizaje de la Carrera de Gestión de la Hospitalidad.

Que el Taller tiene como objetivos: Adquirir conocimientos sobre diversas técnicas de pastelería para la elaboración de postres y dulces a ser presentados en una mesa dulce para eventos teniendo presente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); dotar a los participantes de las competencias necesarias para desarrollar habilidades de decoración, creando una composición equilibrada y visualmente atractiva, y fomentar el espíritu emprendedor en el área de la pastelería específicamente en la elaboración y comercialización de mesa de postres y dulces para eventos.

Que el taller se realizará el sábado 05 de agosto de 2023, está estructurado en 07 horas reloj a ser desarrollados en la modalidad presencial, en el Laboratorio de Gestión de la Hospitalidad - Filial Villarrica, a cargo de la Lic. Carmen Cabrera González.

La Ley N° 4995/2013.de Educación Superior.  
El Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción.

**POR TANTO:** en uso de sus facultades y atribuciones legales,

**LA DECANA DE LA FACULTAD POLITÉCNICA**  
**RESUELVE:**

**Art. 1°** Habilitar el Taller de Mesa Dulce para Eventos, Elaboración y Montaje a realizarse en el Laboratorio de Gestión de la Hospitalidad - Filial Villarrica, a cargo de la Lic. Carmen Cabrera González, detallado en el ANEXO de la presente Resolución.

**Art. 2°** Comunicar, copiar y archivar.

  
Lic. Vivian Antonella Fatecha Melgarejo  
Secretaria de la Facultad



  
Prof. Ing. Silvia Teresa Leiva León, MSc.  
Decana



Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN  
FACULTAD POLITÉCNICA

ANEXO RESOLUCIÓN N° 0620/2023  
Pág. 2/4

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**  
**DIRECCIÓN DE FILIALES**

## Taller de Mesa Dulce para Eventos, Elaboración y Montaje

**Organizador:** Dirección de Filiales en coordinación  
con el Departamento de Aprendizaje de la Carrera  
Gestión de la Hospitalidad

**Apoya:** Departamento de Formación Continua

**Disertantes:** Prof. Lic. Carmen Cabrera González y  
Lic. Anahí Araujo Bareiro



Agosto, 2023



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**

Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

**ANEXO RESOLUCIÓN N° 0620/2023**

Pág. 3/4

**Fundamentación**

En los últimos años, las mesas dulces se han convertido en una tendencia muy popular en eventos y celebraciones de índole social y en muchas ocasiones, corporativas. Estas mesas, que presentan una variedad de postres y dulces decorativos, son una forma atractiva y creativa de agasajar a los invitados. La demanda de profesionales que puedan crear y montar mesas dulces únicas y visualmente impactantes ha aumentado considerablemente.

La elaboración y montaje de una mesa dulce implica una combinación de habilidades culinarias y decorativas. Los participantes del taller tendrán la oportunidad de aprender técnicas de pastelería para crear diferentes tipos de postres. Además, aprenderán sobre la presentación visual y la decoración de la mesa, incluyendo la selección de colores, estilos, elementos decorativos y la disposición estratégica de los dulces.

Las mesas dulces son altamente personalizables y se adaptan a diferentes temas y ocasiones, como bodas, cumpleaños, eventos corporativos, entre otros. A través del taller, los participantes adquirirán las habilidades necesarias para entender las preferencias del cliente, diseñar mesas dulces acorde a sus necesidades y ofrecer opciones personalizadas. Esto les permitirá satisfacer las expectativas del cliente y brindar experiencias únicas y memorables.

Desde el punto de vista de generación de ingresos, el taller proporcionará conocimientos necesarios para dar el puntapié inicial para insertarse en el mercado de eventos sociales y corporativos que demandan constantemente estos dulces artesanales.

En resumen, un taller de elaboración y montaje de mesa dulce ofrece la oportunidad de adquirir habilidades culinarias y decorativas combinadas, satisfacer la creciente demanda de mesas dulces personalizadas, explorar oportunidades de emprendimiento y generar ingresos adicionales. Además, brinda a los participantes la oportunidad de desarrollar su creatividad y habilidades artísticas en un campo en constante evolución y demanda.

Por lo expuesto, la Facultad Politécnica a través de la Dirección de Filiales y apoyándose en la premisa de la Extensión Universitaria pretende impartir cursos y talleres en el área mencionada anteriormente con expertos y graduados de nuestra propia casa de estudios para enseñar habilidades, emprender y aumentar las oportunidades laborales a los estudiantes, graduados y público interesado en general de la localidad Villarrica.

**Objetivos**

- 1- Adquirir conocimientos sobre diversas técnicas de pastelería para la elaboración de postres y dulces a ser presentados en una mesa dulce para eventos teniendo presente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- 2- Dotar a los participantes de las competencias necesarias para desarrollar habilidades de decoración, creando una composición equilibrada y visualmente atractiva.
- 3- Fomentar el espíritu emprendedor en el área de la pastelería específicamente en la elaboración y comercialización de mesa de postres y dulces para eventos.





Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**

**ANEXO RESOLUCIÓN N° 0620/2023**

Pág. 4/4

**Programa del taller**

**Día 1. Taller de Mesa Dulce para Eventos, Elaboración y Montaje**

**9:00 a 12:00** Elaboración de las preparaciones básicas de postres: Cheesecake de diversos sabores, Mousse de diversos sabores en shots, Mini tartitas frutales, Brigadeiros, Biencasados, Cupcakes, Minitortas, Cupcakes decorados.

**12:00 a 13:00** Almuerzo (a cargo de los participantes)

**13:00 a 15:00** Terminación de las preparaciones, rellenos, armaje y decoración.

**15:00 a 16:00** Montaje de una mesa dulce con vajillería y elementos acordes a un evento social.

**Fecha:** sábado, 5 de agosto de 2023

**Modalidad:** presencial

**Lugar:** Laboratorio de Gestión de la Hospitalidad. Filial Villarrica

**Cantidad de talleres:** 1

**Duración de cada taller:** 7 horas reloj.

**Profesora:** Lic. Carmen Cabrera González

**Cupos:** 20 participantes

