

LA HORA

EDITOR GENERAL: LIC. JOSÉ NEYRA MONCADA

PIURA, VIERNES 14 DE NOVIEMBRE DEL 2003

FARANDULA

Embajadora Gastronómica del Perú comparte sus conocimientos



Hoy en día la cocina y gastronomía ya no es sólo un talento necesario para las amas de casa o para satisfacer el gusto familiar; sino que en estas épocas de crisis económica y ya desde algún tiempo atrás las capacidades culinarias son parte del negocio, del oficio y profesión de muchas mujeres, hombres y adolescentes, quienes hacen del placer de la cocina un negocio y trabajo bastante productivo.

Para ellos, para aquellos amantes de la gastronomía llega a nuestra ciudad, Blanca Ugarte-Quiroz, quien ha sido nombrada en el país de Venezuela como la Embajadora Gastronómica y Promotora Cultural del Perú, para impartir una serie de cursos, a partir del 27 del presente mes, en el Rincón Criollo del Club Grau. Los talleres comprenden la fabricación, elaboración y comercialización de diferentes productos. Además incluirán, instrucción, material de apoyo (recetario), constancia de participación, degustaciones, obsequios y asesoría vía teléfono o email. "Mas del 80% de mis alumnos aprenden por motivo de trabajo, muchos están desempleados; otros lo hacen por hobby y porque les encanta la cocina, tengo un grueso porcentaje de alumnos varones en mis cursos, la didáctica que empleo junto con las técnicas precisas hacen muy fácil su aprendizaje, para personas de todo nivel de instrucción, edad o sexo", manifiesta la propia ingeniera. Blanca estará visitando además de nuestra ciudad, Chiclayo, Trujillo, Cajamarca, Tumbes, Huaraz, Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna, Cusco, Huancayo, Huanuco, Pucallpa, Lima y posiblemente Cerro de Pasco e Iquitos, auspiciada por el Instituto Nacional de Cultura, algunos Colegios de Ingenieros, algunas Alcaldías, Damas Salesianas, y la prensa regional impartiendo sus conocimientos, y recabando información de cultura, costumbres, gastronomía para su difusión en prensa internacional.

CURSOS

27 de Noviembre 2:30 p.m. **Masa hojaldre**, la masa mas versátil del mundo, técnica sencilla hecha en casa

28 de Noviembre 2:30p.m. **Fabricación y Envasado de Alimentos**, ahorre muchísimo dinero, al elaborar mermeladas, yogurt, vinagres, encurtidos, frutas en almíbar, te refrescantes, envasado al vacío por largas temporadas..tópicos en congelación, deshidratado, manipulación e higiene de alimentos y bebidas

29 de Noviembre 8:30 a.m. **Aves Deshuesadas Rellenas**, un taller espectacular, el ave queda intacta, cero huesos como una bolsa, para ser rellena con deliciosos guisos, se hornea y rebana como lonjas de jamón. -técnicas de grandes chefs.

29 de Noviembre 3:00 p.m. **Helados Cremosos y Siropes**, haga su propia micro empresa,. Un kilo de leche en polvo rinde hasta 14 litros de helado cremosos, sin usar crema de leche, usando batidora de mano. Todos los sabores, artificiales, exóticos, de frutas, alcances en torta de helado y helados especiales

¿QUIÉN ES BLANCA UGARTE?

Blanca Ugarte-Quiroz es una mujer de quien se escucha nombrar con mucha frecuencia, cuando de gastronomía se refiere y más por la peculiaridad y utilidad de su trabajo, al ayudar a miles de personas en esta época de crisis con alternativas de trabajo haciendo de la gastronomía y proceso de alimentos una herramienta útil para esto. Blanca con frecuencia da a conocer que nació en Piura. Estudio en el Colegio Lourdes y se graduó de Ingeniera Industrial en la Universidad Nacional de Piura en cuya Planta de frutas y Lácteos solía encontrarse porque como menciona su pasión es transformar un insumo en otro. Comenzó a dar cursos dirigidos a todo público en San Diego donde reside una linda zona campestre del Estado Carabobo (a diez minutos de Valencia la capital industrial de Venezuela). Ha participado en Festivales Gastronómicos con platos autóctonos de Perú - siendo el Seco de Chabelo algo muy novedoso y el que más gustó, ya que por allá se conoce el cebiche y chupe sobre todo. Otra faceta de su trabajo es escribir en prensa artículos relacionados con la rama alimenticia y platos típicos de diferentes regiones del mundo. Ha grabado en radio y programas de televisión, empezando en televisoras regionales y ahora a nivel nacional con acreditados chefs y presentadores.

