

Últimas Noticias

su Empleo

Últimas Noticias

Lunes 22 de octubre de 2001 / 10

CONSEJO DE HOY Busque asesoría especializada. Ése es el primer paso para convertirse en microempresario exitoso.

INICIATIVA ; UN CURSO DE FABRICACIÓN DE HELADOS PUEDE SER EL INICIO DE UNA PRÓSPERA MICROEMPRESA

Capacítese para surgir

Una ingeniero industrial le enseña cómo hacer de la gastronomía una segura fuente de satisfacción e ingresos.

; Hilda Carmona

Un cursos de capacitación que brinda las herramientas necesarias para que amas de casa, estudiantes, jubilados y pequeños empresarios se inicien en la comercialización de helados, será ofrecido en Los Teques por la ingeniero Industrial Blanca Ugarte Quiróz.

Se trata de una excelente oportunidad para todas aquellas personas emprendedoras que desean trabajar por cuenta propia, pues esta actividad les permite montar una microempresa con una inversión mínima.

“En el taller aprenden a elaborar helados sin utilizar crema de leche, empleando una simple batidora de mano. Les damos fórmulas exclusivas y muy rentables, ya que de un kilogramo de leche en polvo pueden sacar hasta 14 litros de helado de todos los sabores. Además ,les enseñamos a elaborar siropes o almíbares muy usados en la industria de los pos-tres. También aprenden todo lo concerniente a la elaboración da cassata, sorbetes y tortas de helado explicó Ugarte-Quiroz

El taller está programado para el próximo miércoles 31, de 2 a 6:30 de la tarde, en el auditorio del hospital Victorino Santaella. Tiene un costo áe 15 mil bolívares por participante, monto que incluye instrucción, guía de apoyo, ingredientes, constancia de asistencia (avalada Primor, Mavesa. Del Corral, Ron Cacique y Azúcar Montalbán), degustaciones, obsequio de



FOTO: Capacitación muchos participantes han logrado obtener buenos ingresos.

patrocinantes y asesoría permanente después del curso:

Basándose en su experiencia la instructora explica que instalar una microempresa de fabricación de helados no requiere una gran inversión. *La persona puede comenzar con el congelador de su nevera y más adelante comprar uno más grande, cuyo precio está por el orden de los 250 mil bolívares. También se requiere una batidora de mano, cuyo costo está alrededor de los 15 mil bolívares. En ingredientes para fabricar el primer lote no gastará más de Bs. 10 mil , asegura. Agrega que la comercialización es bastante fácil ,puede hacerse incluso a pequeña escala, entre amigos, vecinos y

familiares, y posteriormente distribuir en comercios como fuentes de so-da y restaurantes.

Blanca Ugarte-Quiroz es ingeniero industrial, graduada en la Universidad Nacional de Piura, en Perú, y viene realizando con mucho éxito estos talleres así como cursos de cocina internacional y diversos tipos de postres varias ciudades venezolanas y peruanas.

Para mayor información :
0241-8380974 - 0414-4266471