
Del 13 al 16 de julio

Talleres de Tecnología de Alimentos y Gastronomía

A partir del 13 de julio, en la sede de la Cámara de Comercio de Puerto Cabello, será el punto de encuentro de amas de casa, estudiantes, chefs, jubilados, desempleados y amantes de la buena mesa, pues gracias al patrocinio de este rotativo y la Cámara de Comercio de Puerto Cabello los habitantes de la región tendrán la oportunidad de realizar cuatro magistrales cursos que darán las herramientas necesarias para iniciarse en la fabricación y elaboración de diversos productos de consumo masivo y platos de alta gastronomía internacional. Dichos talleres serán dictados por la Ing. Blanca Ugarte Quiroz, a quien, gracias a su amplia experiencia en este ámbito y a sus frecuentes viajes promoviendo y enseñando la cultura alimentaria y la utilización de los recursos autóctonos de cada región que visita, le fue concedido el título honorífico de Embajadora Gastronómica y Cultural y en los últimos dos años ha visitado países vecinos con bastante éxito por la ayuda que representa para miles de personas afectadas por el desempleo.



En esta ocasión los cursos a dictarse serán:

- Aves Deshuesadas Rellenas (13 de julio, 2 p.m.)
- Fabricación y Envasado Semi industrial al Vacío de Alimentos (14 de julio, 2 p.m.)
- Helados Cremosos y Siropes (15 de julio, 2 p.m.)
- Alta Cocina China I (16 julio, 10 a.m.)
- La inversión por cada curso es de 40 mil bolívares con todo incluido. Para más información 02423640367 / 3640510/ 0414 4266471 / 04164417131

El Diario La Costa premia a sus lectores: en señal de agradecimiento a sus fieles lectores y en pro del mejoramiento económico de los habitantes de Puerto Cabello y pueblos de las costas carabobeñas y Falcón, el Diario La Costa sorteará 50 cupos para participar en los diferentes cursos y talleres. Para participar los interesados deberán llenar los cupones que saldrán a partir de mañana 6 de julio y a su vez depositarlos en las correspondencias de Tucacas, Morón y en la sede del Diario en Puerto Cabello. El sorteo será publicado y se realizará el 11 de julio a las 2:30 p.m. en la sede del Diario La Costa. La lista de los felices ganadores se publicará el día 12 de julio del 2006.

¡Estén pendientes!



Durará hasta el Domingo 16

Iniciados cursos y talleres de Alta Gastronomía en la Cámara de Comercio

Con mucho entusiasmo y alegría comenzó ayer la jornada de cursos de gastronomía y tecnología de alimentos en la sede de la Cámara de Comercio de Puerto Cabello.

Para hoy, mañana sábado y el domingo continuarán los ya previstos. Las personas que por cualquier motivo no hubiesen podido inscribirse, aún están a tiempo, lo pueden hacer directamente llegando cuarenta y cinco minutos antes de cada sesión.

Como ya es de conocimiento general, estos eventos tienen el patrocinio del Diario La Costa, cuya filosofía es que a sus lectores se les debe dar "algo más que noticias", en este caso, Educación para el Trabajo y herramientas para mejorar.

Los ganadores de los cupos deben telefonar a la Ing. Blanca Ugarte Quiroz y presentarse con una copia del periódico y cédula de identidad.

Los cursos que restan son:

Fabricación y Envasado Semi-industrial al Vacío de Alimentos (14 julio 2 p.m.); permite aprovechar las temporadas de abundancia de frutas y hortalizas para elaborar mermeladas,



Con gran participación los talleres gastronómicos ya están siendo dictados

vinagres, frutas en almíbar, néctares y salsas, entre otros. Incluye la elaboración de tes refrescantes, tópicos en congelación, deshidratado, conservadores químicos y más.

Helados Cremosos y Siropes (15 de julio 2 p.m.): delicia de los más pequeños y orientado para personas con visión empresarial. Fórmulas exclusivas. De 1kg de leche en polvo se logran hasta más de 24 litros de helado, con mucha fruta de la estación, sin uso de crema de leche y con batidora de mano, con lo cual está garantizado el ahorro. Sabores tradicionales, frutas exóticas y tropicales que son novedosos, deliciosos y rompen los esquemas cotidianos. Alcances en tortas

de helado y helados finos. Alcances en el uso y proceso del coco para elaborar helados.

Alta Cocina China I (16 julio 10a.m.) para los apasionados por la exquisita y saludable cocina china. Los participantes tendrán al alcance métodos y técnicas de preparación, uso de ingredientes a la hora de preparar limpias, wonton, arroces, chopsueys, salteados de vegetales, sopitas, platos al vapor, agridulces, asados, postres, bebidas y más. La inversión por cada curso es de 40 mil bolívares con todo incluido. Para más información 0242-3640367 / 3640510 0414 4266471 / 04164417131.



“No se debe botar nada”

Blanca Ugarte muestra el arte de la cocina

- Con la intención de dejar un pequeño aporte de sus conocimientos a los venezolanos, la ingeniera experta en tecnología de alimentos, quiso dar a conocer a través de estas páginas en que consiste su trabajo



Blanca Ugarte presenta su arte culinario.

Con la intención de arribar a todas las comunidades del Delta y Tucupita en Venezuela, donde a la mayoría de las personas no les gusta llegar, la Tecnóloga en Alimentos Blanca Ugarte se presentó en la redacción de este Diario para hablar un poco sobre de que trata su itinerario.

Como una persona apasionada por todo lo que pone en práctica, que según palabras de la tecnóloga es herencia de su madre, esta peruana de nacimiento ha recorrido gran parte del territorio suramericano, donde se encuentran países como Ecuador, Perú y Bolivia (por nombrar algunos), con la intención de mostrar el arte de los alimentos.

De profesión Ingeniera Industrial, el interés de Ugarte por la cocina data desde una edad muy temprana, en la que veía las maravillas que realizaba su madre con la unión de los distintos frutos o alimentos en los que estaba constituida la huerta con la que contaba su familia.

La comunicación para esta experta en alimentos es un valor fundamental en la humanidad, por

ello esa importancia que para ella tiene la comida, pues, según sus palabras, “la comida hace q haya una comunicación en todas partes”.

A su vez, Ugarte habló sobre las maravillas que existen en Venezuela, por ser un país en el cual hay frutas todo el año, lo que crea una fuente de trabajo que si se le da el valor agregado correspondiente, ya que esa “riqueza grande de productos

exóticos”, existentes en la nación, podrían ser utilizados de manera más eficaz “para lograr que las personas no permitan que se pierdan”.

Esta amante de la comida tiene la certeza de los 80 días en los que va a durar la gira que realizará por todo el Oriente del

país va a lograr motivar a la ciudadanía de darle utilidad a todo aquello que parece no tener ningún tipo de rendimiento, por lo que hace énfasis en que “ésta información es importante hacerla llegar a las personas”.

Como ejemplo de esto, la ingeniero se refirió a la cultura oriental china, quienes llevan a cabo gran cantidad de productos culinarios con conchas, pepas y distintos elementos que parecen inservibles.

De una familia de cinco hermanos, esta peruana ha estado y convivido con personas de muchos países, de bajo nivel económico, a lo que afirma tener los recuerdos más gratos, ya que como ella misma lo dice, “lo importante es ver el corazón de la gente”.

Con patrocinio de ella misma, ya que “lamentablemente a los sitios que he llegado hay demasiada burocracia” y por esto no cuenta con el apoyo de ningún ente gubernamental, la experta ha logrado dejar un legado a cada sitio que ha visitado.

Asimismo se conoció que como uno de los puntos de su agenda Blanca Ugarte estará muy pronto de visita en la ciudad cordial, por el lapso de una semana, en la que dictará cursos sobre el manejo y producción de alimentos .



Según Ugarte, la tecnología de alimentos no deja perder nada