

GERENTE COMERCIAL NORTE : HAYDEÉ MINAYA DE RUIZ ■ REDACCIÓN : ZOILA CABREJOS PITA ■ FOTOGRAFÍA : MARBELLA GUERRA
■ CHICLAYO: AV. SALAVERRY #600 (074) 239182 ■ PIURA: JIRON CALLAO #251 TELF.:073-308121 ■ TRUJILLO: AV.ESPAÑA 305(5to Piso) TELEF.044-294438
■ CAJAMARCA : JR. DEL COMERCIO N°772 OF.205. TELF.(076) 828157 ■ CHACHAPOYAS: LA MERCED # 568 TELEF:041-778264
■ JAEN : JR. BOLIVAR # 1490 - 2DO. PISO TELEF.: 076-731348

Blanca Ugarte dictará curso del 4 al 6 de diciembre

Embajadora gastronómica en Chiclayo

Ayudar a miles de personas a sobrepasar esta época de crisis empleando la gastronomía y el proceso de alimentos como fuente de ingresos es el objetivo que persigue Blanca Ugarte Quiroz, con el curso que dictará a partir de mañana a las 4:00 pm. En la sede de la Biblioteca Eufemio Lora y Lora.

Blanca Ugarte es piurana de nacimiento, pero arribó procedente de Venezuela donde radica desde hace catorce años. Es catalogada por la prensa y televisión de ese país como la embajadora gastronómica del Perú para el mundo.

"Más del 80% de mis alumnos aprenden por motivos de trabajo, muchos de ellos son 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", explica haciendo referencia al curso que a partir de mañana pondrá a disposición del público chicleyano, tal como la ha hecho ya en otras localidades norteñas.

Durante el curso se prepara a los alumnos en



especialidades como : helados cremosos y siropes, masa hojaldre, fabricación y conservación de alimentos, aves deshuesadas rellenas, congelación de alimentos, cocina china, mexicana, peruana, italiana, vegetariana, pasapalos y cenas de buffet, cocina al yogurt, higiene de alimentos y bebidas, dirigidos a los manipuladores de alimentos que van desde un vendedor de hamburguesas o frescos ambulantes, hasta alguien con la categoría de chef, para de esa forma proteger la salud pública de la población, especialmente a la

rama de restaurantes y hotelería. Los cursos son muy dinámicos y participativos y tienen una duración promedio de cuatro y media a cinco horas e incluyen instrucción, explicó.

El costo del curso taller es de S/.25 nuevos soles e incluye el material de apoyo (recetario), constancia de participación, degustaciones, obsequios y asesoría permanentes vía teléfono o e-mail:
www.blancaugartequiroz.com
blancaugarteq@hotmail.com.