



En Salón Refectorio, Instituto Nacional de Cultura

## Cursos de fabricación-ensvasado de alimentos, aves deshuesadas rellenas y helados cremosos

**PRESIDENTE EJECUTIVO**  
Washington Alosilla Portillo

**DIRECTOR (E) Y GERENTE**  
José Fernández Núñez

**SUBDIRECTORES**  
José Valenzuela Andrigua  
María de los Angeles Espajo G.

**DEPORTES**  
Freddy Romero Pacheco

**www.dianodelcusco.com**  
dianocusco@terra.com.pe

**EL DIARIO DEL CUSCO**

**Dirección:**  
Villa El Periodista D-1  
Telf. 229888 - Fax 229822

**Oficinas:**  
Centro Comercial Cillanta  
Av. El Sol 346 - Telf. 240792

Con poca plata usted puede hacer más de lo que se imagina. Así es, la Ing. Blanca Ugarte -Quiroz, considerada como Embajadora Gastronómica de Perú, brindará tres cursos talleres sobre Fabricación y Envasado semindustrial al vacío de alimentos.

Helados Cremosos, Siropes y Aves Deshuesadas Rellenas. Estos cursos brindan las herramientas necesarias para que los interesados se inicien en la fabricación y comercialización de estos deliciosos, sanos y nutritivos alimentos.

Lo importante es que las personas aprenderán aprovechar las frutas y hortalizas de temporada, y la biodiversidad de nuestro país con el

propósito de mejorar la calidad de vida, de quienes lo realizan ya que desde su casa podrán elaborar mermeladas, frutas en almíbar (cascos de maracuyá), vinagres, encurtidos, productos

productos. En el curso de helados, con un kilogramo de leche en polvo se pueden obtener hasta 14 litros de helado, sin uso de crema de leche usando una batidora de mano, todos los sabores,

acompañan. Aves Deshuesadas Rellenas, que aplica para toda ave, en donde queda intacta y a la vez "cero huesos", como una bolsa, para ser rellena con deliciosos guisos, se hornea y rebana como lonjas de jamón, técnica de grandes chefs, y usted si lo logra! Los eventos están programados: Fabricación de Alimentos 13 DE MAYO 3.30 P.M. Aves Deshuesadas Rellenas: 15 mayo 9a.m.

Helados Cremosos y Siropes 15 mayo 4 p.m. Blanca Ugarte, esta realizando esta labor, en 17 ciudades de Perú, auspiciada por el Instituto Nacional de Cultura y en el Cusco por el diario El Sol, siendo la inversión por cada curso de 15 soles con todo incluido.



del tomate, mayonesa cero colesterol etc., y conservarlos por largos periodos sin necesidad de refrigeración e insumos químicos, con la técnica de envasado al vacío de estos

hasta helados exóticos como de kión o de camarones, almíbares usados en la industria, los que son muy baratos y elevan el valor agregado de los productos que estos