

Invitan a la colectividad a participar

Hoy comienzan cursos Técnicos de cocina

Ciudad Ojeda – Cabimas, jueves 17 de noviembre de 2005

Los temas a desarrollar en este curso son elaboración de helados, cocina china, platos especiales con base de frutas y hortalizas, así como también las aves deshuesadas



La especialista Blanca Ugarte dictará estos magistrales talleres.

**Marielys Zambrano Lozada
Digifoto/Enma Fernández**

(Ciudad Ojeda) Para el día de hoy arrancan los cuatro magistrales cursos que brindan las herramientas para que las amas de casa, estudiantes, desempleados, jubilados y amantes de la buena mesa se inicien en la fabricación y comercialización de diferentes productos.

Los temas a desarrollar en este curso son la elaboración de helados, cocina china, platos especiales con la base de frutas y hortalizas, así como también las aves deshuesadas.

La ingeniero industrial peruana Blanca Ugarte Quiroz será la encargada de dictar estos talleres que empiezan hoy en la sede del Colegio de Ingenieros de Tamare.

Ugarte, quien se ha paseado por toda la geografía nacional y buena parte de la internacional, garantiza la adquisición de sólidos conocimientos en materia culinaria a través de cuatro cursos que se dictarán por cuatro días consecutivos.

“Durante estos dos últimos años he venido realizando los talleres con mucho éxito. También he

ayudado a miles de personas, porque les facilitamos herramientas para que tengan a través de la cocina, una alternativa de trabajo en medio de la crisis y el desempleo.

Información de interés

Los cursos que ofrece Blanca Ugarte son: aves deshuesadas rellenas ¡Un taller espectacular!; aplica a todas las aves y hasta el lechón; el ave queda intacta, cero huesos, como una bolsa, para ser rellena con deliciosos guisos, se hornea se rebana y se corta como lonjas de jamón. Técnica de grandes chefs (17 nov. 2 pm)

Fabricación y envasado de alimentos : ahorre muchísimo dinero! Al elaborar mermeladas, vinagres, encurtidos, frutas en almíbar, etc.; té refrescantes, envasado al vacío por largas temporadas, tópicos en congelación, deshidratado, manipulación e higiene de alimentos y bebidas, etc. (18 nov. 2pm.)

Helados cremosos y siropes: ¡haga su propia microempresa!, Un kilo de leche en polvo rinde más de 20 litros de helado cremoso, sin usar crema de leche, usando batidora de mano, todos los sabores, artificiales, de frutas, exóticos, alcances en tortas de helado y helados especiales. (19 nov. 2pm)

Alta cocina china I ¡el auténtico curso!: entrenada en extranjero por expertos chefs chinos, estilos culinarios de la China, reconocimiento y uso de ingredientes, técnicas y métodos de preparación. Lumpias, wonton, arroces, chopsueys, sopitas, platos al vapor, agridulces, asados, postres y más... (20 nov. 10am.).

Cada curso tiene una inversión de 35.000 bolívares con todo incluido y aún quedan cupos disponibles.

Blanca Ugarte-Quiroz es ingeniero industrial graduada en la Universidad Nacional de Piura y le fue otorgado el título honorífico de Embajadora Gastronómica y Promotora Cultural de Perú.

Tiene escritos especializados en prensa nacional y extranjera, ha hecho programas de TV y micros relacionados con el tema alimenticio, cultura costumbres y gastronomía de los diferentes pueblos.

Para mayor información contactar a través de :

blancaugarte@yahoo.es, 0414-4266471,
0414-6749700, 0265-8059646.