



Dictarán tres talleres

· **SULLANA** Tres cursos dirigidos a todo público que brindan las herramientas para que amas de casa, estudiantes, desempleados jubilados, pequeños empresarios se inicien en la fabricación y comercialización de helados cremosos, productos en base a frutas y hortalizas de la región, y hasta como deshuesar y rellenar cualquier ave serán dictados en Sullana, auspiciados por diario **Correo** y Hotel La Siesta.

El de Fabricación y Envasado de Alimentos está programado para el Viernes 19 de noviembre 3.30 p.m. donde se aprovechará la estación y cosecha de frutas para elaborar mermelada, frutas en almíbar (cascos de maracuya en almíbar), encurtidos, tomates, té refrescantes de frutas, mayonesa cero colesterol, etc., técnica de envasado al vacío para conservar por largos periodos fuera del refrigerador, sin usar insumos químicos, etc.

El de aves Deshuesadas Rellenas para el sábado 20 noviembre 10 a.m. Aplicable para toda ave incluyendo cuy. Ave intacta cero huesos, se rellena, hornea y rebana como lonjas de jamón, si desean los asistentes deshuesarán su propia ave. El de Helados Cremosos y Siropes para el mismo sábado a las 4 p.m. se ofrece que con un kilogramo de leche en polvo se obtiene hasta 20 litros de helados usando mucha fruta de la estación, sin usar crema de leche, con una batidora de mano, usando el freezer de su cocina, una sola mezcla base para todos los sabores, frutados, artificiales, exóticos, alcances en el uso de la crema leche de coco para helados y mucho más. La inversión por cada curso de 15 soles con todo incluido. Telef. 502264, 344071. Los cursos serán dictados por Ing. Blanca Ugarte –Quiroz. ■



Ing. Blanca Ugarte Quiroz con grupo de trabajo en Arequipa.