

Enseñará a preparar sanos, variados y deliciosos productos

Experta dictará talleres de fabricación de helados

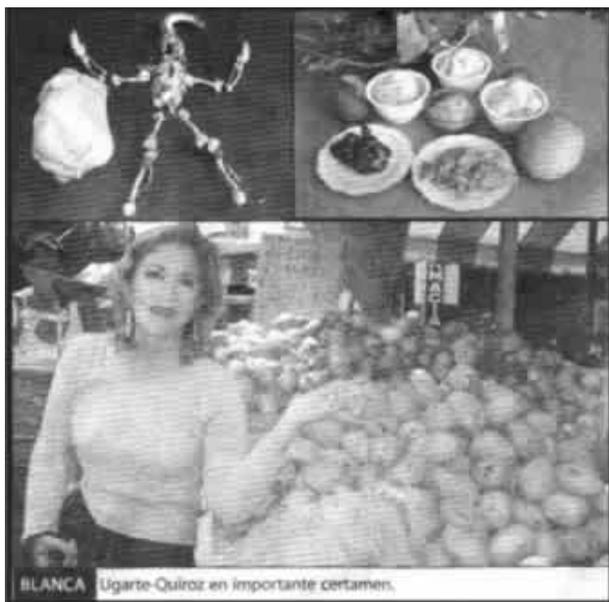
CORREO

Tres cursos, dirigidos a todo público, en los cuales que brindan las herramientas para que amas de casa, estudiantes, desempleados, jubilados, pequeños empresarios se inicien en la fabricación y comercialización de helados cremosos y productos de consumo masivo aprovechando los períodos de cosecha de frutas y hortalizas serán dictados en Huancayo, mañana y el jueves, auspiciados por el Instituto Nacional de Cultura (Inc) y el diario Correo.

Los cursos que serán dictados por la ingeniero Blanca Ugarte -Quiroz, tiene como propósito, la capacitación a las personas interesadas para el trabajo relacionado al arte culinario, y mejorar la calidad de vida de quienes lo realizan, sobre todo en esta época de crisis y desempleo.

Fabricación y envasado de alimentos

Mañana, desde las 15:30 horas, en el



BLANCA Ugarte-Quiroz en importante certamen.

primer día del curso, Blanca Ugarte -Quiroz orientará cómo ahorrar dinero, aprovechando los períodos **de cosechas** de frutas y hortalizas, para elaborar en casa de la manera correcta y con la técnica precisa mermeladas, frutas en almíbar, (cascos de maracuya), vinagres, encurtidos productos del tomate (tomates enteros en su propio jugo, ketchup, salsa ligera), té, refrescantes de frutas, etc.

Asimismo, enseñará la técnica semi-industrial de envasado al vacío hecho en casa para conservar

los productos por largas temporadas, sin usar insumos químicos, sin utilizar refrigeración.

Helados cremosos Invierno y siropes

Mientras que para el jueves está programado a las 16:00 horas, el tema de la microempresa. En el curso, Blanca Ugarte - Quiroz orientará sobre el uso de la leche en polvo. "Un kilogramo de leche en polvo rinde hasta más de 14 litros de helado cremoso tipo D'onofrio, sin usar crema de leche, usando una batidora de manos, adelantó.

Además, enseñará como hacer una sola mezcla base para todos los sabores : Frutados, artificiales , exóticos, dietéticos (Light). Historia, manejo de insumos. Alcances sobre helados finos (estilo italiano), tortas de helado, Siropes o Almibares usados en la industria.

Aves deshuesadas rellenas

Este será un taller espectacular. La experta internacional, desde las 09:00 horas, enseñará cómo deshacer la carne de un ave, sin un solo hueso, como una bolsa, lista para ser rellena con deliciosos guisos. Además enseñará la técnica de grandes chefs.

"Los cursos referidos son profesionales y adaptados a todo nivel educativo, siendo de mi propiedad los derechos intelectuales, afirmó.

Huancayo - Perú