

# Taller de fabricación de helados

## Correo

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, y hasta cómo deshuesar y rellenar cualquier ave en esta época navideña y de cosechas serán dictados en el INC de Huancayo y auspiciados por Diario

Correo, manifestó Godofredo Quispe de la oficina de Desarrollo Cultural.

El de Fabricación y Envasado de Alimentos está programado para el viernes 3 de diciembre a las 3:30 p.m. donde se aprovechará la estación y cosecha de frutas para elaborar mermelada, frutas en almíbar (cascos de maracuyá 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 4 diciembre a las 10:00 horas aplicado para toda clase de aves, e incluyendo al cuy. El ave intacta con 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.