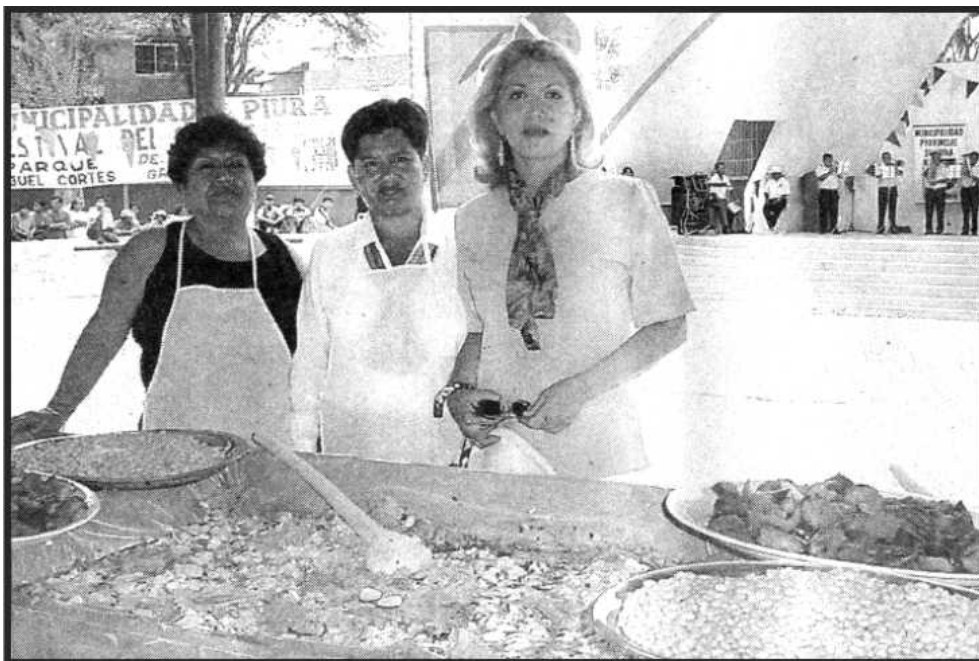


Gastrónoma piurana dictará talleres de cocina

- Del 27 al 29 del presente.

Blanca Ugarte –Quiroz Curo, ingeniera industrial egresada de la Universidad Nacional y residente en Venezuela hace varios años, dictará cuatro talleres relacionados con la gastronomía, y las técnicas de producción y envasado de alimentos los días 27 y 29 de este mes en Piura. Será con la finalidad de promover la formación de microempresas y ayudar a las familias piuranas.



ESPECIALISTA

Piurana en gastronomía dictará importantes talleres a fin de mes.

Blanca Ugarte, piurana y especialista en tecnología de alimentos, realiza estos talleres en diferentes localidades Sudamérica, viajando por Ecuador, Colombia y Venezuela. Este año, Ugarte fue declarada embajadora cultural del Primer Centro de Estudios Superiores de la Región Piura, como promotora cultural en Venezuela; asimismo, ha participado en Festivales Gastronómicos con platos autóctonos de Perú siendo el seco de chabelo algo muy novedoso y el que más gustó, ya que por allá se conoce el cebiche y chupe sobre todo.

“Tengo un grueso porcentaje de alumnos varones en mis cursos, la didáctica que empleo junto con las técnicas precisas hacen muy fácil su aprendizaje para personas de todo nivel de instrucción, edad o sexo”, manifestó la gastronoma.

Los talleres serán dictados en el Rincón Criollo del Club Grau de Piura, a un costo de 25 soles, e incluyen presupuesto instrucción, material de apoyo (recetario), constancia de participación, degustaciones, obsequios y asesoría permanente vía teléfono o Email.

La duración, que promedia de cuatro y media a cinco de la tarde, se debe a que los cursos son muy dinámicos y participativos. Además, Blanca estará visitando las principales ciudades del país.

Cronograma de los talleres

- ❖ Lugar : Rincón Criollo del Club Grau
- ❖ Día 27 – 2:30 pm. Masa Hojaldre, la masa más versátil del mundo.
- ❖ Día 28 – 2:30 pm. – Fabricación y Envasado de alimentos, ahorre dinero.
- ❖ Día 29 – 8:30 am. – Aves deshuesadas rellenas, el ave queda intacta, cero huesos.
- ❖ Día 29 - 3:00 pm. – Helados Cremosos y Siropes, haga su propia microempresa.