

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS, APROVECHANDO FRUTAS, VERDURAS Y LÁCTEOS.

BOLETÍN No. 2

FECHA: JULIO DE 2013

En Chiles y Tufiño se realizó la presentación del programa en elaboración de alimentos, enfatizando en la parte láctea y de frutas. Se trabajó en la elaboración de yogur y kumis, vino de mora, ensalada de frutas, maní confitado, bocadillo y mermelada, un curso programado para un grupo de 40 personas discapacitadas en el sector.

La primera sesión de capacitación consistió en la elaboración de cada uno de los productos de tipo comercial anteriormente mencionados, en donde se explicó muy detalladamente el proceso de producción de los mismos.

El propósito de esta capacitación es aprovechar cada uno de los procesos para poder comercializar los productos en la zona, ya que gozan una gran oferta y además son producto que demuestran rentabilidad.



Contáctenos: Dirección: Calle Bolívar entre Junín y Ayacucho - Segundo Piso - Frente al
Centro Comercial Yolis -Teléfono (s): 2980-559 y 2987-302
E-mail: ctulcan@cancilleria.gov.co