

ICTA capacita en tecnología de alimentos



La Alameda, Chimaltenango. En el Centro de Investigación del Altiplano Central (CIALC), el 15 y 16 de octubre, 69 personas fueron capacitadas en procesamiento de alimentos.

Vanessa Illescas, Coordinadora de la Disciplina de Tecnología de Alimentos a.i. indicó “la Asociación de Mujeres Emprendedoras (AMED) de San Andrés Itzapa, Chimaltenango, aprendieron a preparar salsas verdes picantes, chile jalapeño en escabeche, concentrado de fresa y mora; y los estudiantes de la Facultad de Ciencias Ambientales y Agrícolas de la Universidad Rafael Landívar con sede Escuintla, se les enseñó a preparar almíbar de frutas y snacks de yuca, papa, malanga y camote”

El objetivo de la capacitación a la AMED es que las mujeres aprendan otras formas de preparar los productos, que contribuya con la sostenibilidad de la asociación y la seguridad alimentaria de sus familias; y para los estudiantes ampliar sus conocimientos y contribuir con su formación académica, resaltó.



Snacks de camote, yuca, malanga y papa