

**SERVICIOS DE EXTENSIÓN EXTERNOS****• CURSOS – TALLER****• ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS.**

Carnes curadas (jamón), cárnicos crudos, (chorizos frescos y madurados)  
Productos escaldados (mortadela y salchichas)

**• INDUSTRIALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS.**

Procesos de conservación de frutas, elaboración de jugos y néctares, jaleas, mermeladas, dulces de corte

**• ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS.**

Manejo y control de la leche, elaboración de dulce de leche, mantequilla y Yogurt (bebible, cremoso natural)

**• TECNOLOGIA EN ELABORACION DE QUESOS**

Elaboración de Quesos (Mozzarella, Dambo, Fundido de corte y de untar)

**• MANEJO Y CONSERVACION DE GRANOS DE CEREALES Y OLEAGINOSAS**

Programa de PRÁCTICAS AVANZADAS Post graduados de la Carrera de Ing. de Alimentos. Practicas avanzadas de tecnología de Alimentos, promoviendo la formación de grupos productores de alimentos mejorados.

**CONTACTO:** Napoleón Illanes G., Ing. MSc./Director Ejecutivo, ó Ma. Karina Pedraza M., Ing./R.A. Calidad

Dirección: Km 7 y ½ carretera al norte,

Telf. (591-3) 342 5618 - (951-3) 344 2228

Oficina ciudad: Av. Busch N° 861 Telf.(591-3) 358 9184

Correo

Electrónico:[cidta@cotas.com](mailto:cidta@cotas.com)