

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, óMa. 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