

Capacitan a panificadores para utilizar sorgo

Cerca de 300 pequeños empresarios del pan serán capacitados sobre elaboración de harina de sorgo, usos en preparación de alimentos y bebidas étnicas por el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA) Enrique Álvarez Córdova, a través del Laboratorio de Tecnología y Alimentos.



Foto de LA PRENSA/Cortesía CENTA

Escrito por Roxana Ortiz/Colaboradora
Miércoles, 26 mayo 2010 00:00

Estos pequeños empresarios pertenecen a la Mesa Nacional de Panificadores de **El Salvador** (MENAPAES) y ven una alternativa en producir harina de sorgo, mejor conocido como maicillo, e incluir en sus recetas porcentajes de este grano y a su vez disminuir costos de producción.

Samuel Barahona, representante de MENAPAES, manifestó que este tipo de capacitaciones les traerá muchos beneficios y buscan reducir costos de producción tanto en pan francés como en pan dulce.

“Acudimos al CENTA para que nos capacite para la producción de harina de sorgo, ya que contamos con personas que pueden cultivar el maicillo y así podremos comprar un molino entre todos”, dijo.

MENAPES cuenta con el respaldo del Ministerio de Economía, que apoyará este proyecto con créditos blandos para adquirir equipo.