



Enseñan a elaborar nuevas variedades de salchichas y salteñas en Portachuelo

Sara, 11 de junio de 2018.-Con el fin de que los productores de Portachuelo diversifiquen su oferta, funcionarios de la Gobernación de Santa Cruz dictaron cursos de elaboración de productos cárnicos y salteñas, a emprendedores de los municipios de Portachuelo y Santa Rosa del Sara.

Marco Antonio Ramírez, subgobernador de la provincia, explicó que se busca incentivar la transformación de alimentos, primero para el consumo propio, y después, ver la posibilidad de comercializarlos en la misma comunidad. Esto con el fin de mejorar los ingresos económicos de las familias.

En Portachuelo y Rincón de Palometas asistieron 55 personas que aprendieron a elaborar chorizos criollos, tipo italiano con queso, ahumados, industrial y queso de cerdo. En la localidad del Cruce a Santa Rosa, asistieron 20 personas, quienes además de embutidos aprendieron a hacer salteñas, detalló Roberto Carlos Zabala, técnico del Servicio de Desarrollo Productivo de Santa Cruz (Sedacruz), en la provincia Sara.