


5-3-2008

Capacitan a Personas Interesadas y Panaderos sobre la Utilización de Harina de Sorgo: Más de 25 Personas Interesadas Entre Ellos Panaderos Son Capacitados Sobre el Uso de Harina de Sorgo

Roxana Ortiz
INTSORMIL

Eduardo Funes
INTSORMIL

Follow this and additional works at: <http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts>

 Part of the [Agricultural Science Commons](#), and the [Agronomy and Crop Sciences Commons](#)

Ortiz, Roxana and Funes, Eduardo, "Capacitan a Personas Interesadas y Panaderos sobre la Utilización de Harina de Sorgo: Más de 25 Personas Interesadas Entre Ellos Panaderos Son Capacitados Sobre el Uso de Harina de Sorgo" (2008). *INTSORMIL Impacts and Bulletins*. 16.

<http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/16>

This News Article is brought to you for free and open access by the International Sorghum and Millet Collaborative Research Support Program (INTSORMIL CRSP) at DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln. It has been accepted for inclusion in INTSORMIL Impacts and Bulletins by an authorized administrator of DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln.

Capacitan a Personas Interesadas y Panaderos sobre la Utilización de Harina de Sorgo
Más de 25 personas interesadas entre ellos panaderos son capacitados sobre el uso de harina de sorgo.
05/03/2008



El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), capacitan a un grupo de personas interesadas y panaderos sobre la utilización de harina de sorgo para la producción de pan y otros productos.

La ingeniera Margarita Alvarado, Coordinadora del Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA, expresó que se ha investigado el cultivo de sorgo a través del Programa de Granos Básicos, y también las bondades que el grano tiene para el uso de harina.

“Ya que como laboratorio hemos realizado investigación y desarrollo de productos, procesamiento, conservación de alimentos y análisis físico químico en cereales específicamente en el grano y productos de sorgo, por lo que confirmamos su calidad y valor nutricional para el consumo humano” dijo Alvarado.

Durante la capacitación los participantes recibieron teoría y práctica donde conocieron los pasos para obtener harina de buena calidad tales como: limpieza, temperado, descortezado, molienda, cernido, secado, mezcla y empaque.



Asimismo, recibieron una demostración del uso del molino omega VI para la producción de harina, además, conocieron las variedades apropiadas de sorgo y calidades físicas de la harina y subproductos, también el uso de harina en la panificación.

Maria del Transito Arteaga, ama de casa que reside en Soyapango dijo “yo elaboré pasteles para cumpleaños, pan, dulce y otros productos en mi casa, por lo que me he interesado por esta capacitación y he aprendido a mezclar la harina de trigo con sorgo, por ejemplo en las donas pequeñas se combinó un 25%, en queiquitos un 50%, semita alta 50%, galletas 100% y pan integral con afrecho de sorgo.

La actividad tuvo un feliz termino donde los participantes elaboraron pan con harina de sorgo y degustaron el producto quienes algunos de ellos esperan iniciar la producción a menor escala haciendo uso de la harina de sorgo con trigo.

Edición: Roxana Ortiz
Fotografías: Eduardo Funes
División de Comunicaciones