

## Invita Toluca a elaborar alimentos sustentables



A María Cristina Becerril le gusta hacer postres y por curiosidad investigó sobre los talleres que ofrece el Centro de Educación Ambiental de Toluca (CEA), donde llamó su atención la elaboración de mazapán, mermelada y palanqueta. Le pareció interesante ya que se pueden aprender nuevas recetas y generar ingresos económicos.

El gobierno municipal de Toluca trabaja a favor de la población al impulsar talleres gratuitos sobre ecotecnias y elaboración de alimentos en conserva, donde aprenden técnicas sustentables con las que de forma complementaria mejoran su economía.

Explican los promotores del CEA que los alimentos sustentables son aquellos cuya producción y consumo no perjudica al medio ambiente, pues privilegian una producción cien por ciento natural, sin químicos ni pesticidas, se trata de productos de estación o producidos cerca de los hogares.



En este sentido la administración municipal imparte cursos en escuelas, bibliotecas, delegaciones y en las instalaciones del CEA, donde explican paso a paso el proceso de elaboración a través de talleres totalmente gratuitos.



Para los interesados en ampliar este tipo de conocimientos, se pueden acercar al Centro de Educación Ambiental, ubicado en el Parque Urbano Matlatzincas "El Calvario", colonia Francisco Murguía, de lunes a viernes, de 9:00 a 17:00 horas, o a través del número telefónico 2 12 93 01 para solicitar informes.