

Convocatoria para Cursos Prácticos de Elaboración del Productos Agroindustriales Julio 2017

Objetivo: Los participantes aprenderán a elaborar productos agroindustriales aplicando procesos de transformación artesanales y semiindustriales obteniendo productos de excelente calidad, ya sean lácteos, cárnicos o dulces típicos regionales, dependiendo del curso que sea seleccionado.

Se ofrecen 3 cursos:

- ✓ Elaboración de Productos **Lácteos**,
- ✓ Elaboración de Productos **Cárnicos** y
- ✓ Elaboración de **Dulces Típicos Regionales y Conservas**, los cuales incluyen los siguientes productos:

LÁCTEOS	CÁRNICOS	DULCES TÍPICOS Y CONSERVAS
QUESO MOLIDO	JAMÓN DE PIERNA	ATE DE GUAYABA
QUESO PANELA	PIERNA MECHADA	ROLLO DE GUAYABA
QUESO ASADERO	CHORIZO MEXICANO	MERMELADAS
QUESO SIERRA	CHULETA AHUMADA	GARAPIÑADOS
QUESO MANCHEGO	QUESO DE PUERCO	PALANQUETAS
CAJETA	TOCINO	TAMARINDOS
YOGHURT	SALCHICHA	ESCABECHES
QUESO FETA DE CABRA	SALAMI	SALSAS

Fecha de realización de los Cursos: 17 al 21 de Julio de 2017.

Horario: de 8:00 a 16:00 hrs.

Costo por persona: \$4,500.00.

Dirección: Carretera Celaya-Juventino Rosas Km 8, Roque, Celaya, Gto.

Lugar: Talleres Agroindustriales del Instituto Tecnológico de Roque.

INFORMES E INSCRIPCIONES en Oficina de Fomento Productivo del ITR, Teléfonos 461-611-63-62, 461-611-63-61, 461-611-59-03 extensiones 126 y 160, o correo electrónico fomentoproductivo@itroque.edu.mx
Una vez que seleccione el curso que desea tomar es necesario que:

- ✓ Realice su inscripción que puede ser desde ahora y hasta el 30 de Junio de 2017 pagando el 50% del costo para asegurar su lugar como participante, el resto se paga el día que inicia el curso.
- *ES REQUISITO REUNIR UN MÍNIMO DE 10 PARTICIPANTES POR CURSO PARA QUE SEA IMPARTIDO.**
- ✓ Los pagos se reciben en la Caja del Depto. de Recursos Financieros del ITR.
- ✓ Para personas de otras ciudades comunicarse a los teléfonos 461-611-63-61, 461-611-63-62, 461-611-59-03 extensiones 126 y 160 para realizar su inscripción con el anticipo solicitado.

CUPO LIMITADO

La inversión en el curso incluye:

- ✓ Todas las materias primas, aditivos, cultivos lácticos empleados en las prácticas de elaboración de productos.
- ✓ Manual de Elaboración de Productos (cuadernillo impreso correspondiente al curso seleccionado).
- ✓ Constancia de Participante con valor curricular.

Recomendaciones:

- ✓ Presentarse con bata blanca.
- ✓ Botas industriales o Zapatos de piso, cerrados, resistentes a la humedad y suela antiderrapante (no tenis).