

CONVOCATORIA

"Curso – Taller de Elaboración de Productos Lácteos"

El Tecnológico Nacional de México, Campus Cintalapa, a través del Programa Educativo de Ingeniería en Industrias Alimentarias, convoca a toda la comunidad estudiantil, personal administrativo, personal docente y público en general, a participar en este taller práctico, para el aprovechamiento integral de la leche.

OBJETIVO:

Brindar a los asistentes los conocimientos teórico-prácticos fundamentales para la elaboración de una variedad de productos lácteos, fomentando el emprendimiento y la autosuficiencia alimentaria.

DIRIGIDO A:

Estudiantes, docentes y administrativo activos del Tecnológico Nacional de México, Campus Cintalapa y público en general con o sin experiencia previa en el manejo de productos lácteos.

FECHA: 26 y 27 de noviembre del año en curso

HORARIO: 10:00 – 15:00 hrs

LUGAR: Taller de Alimentos, Tecnológico Nacional de México, Campus Cintalapa.

CUOTA DE RECUPERACIÓN:
\$300.00 pesos (incluye materiales básicos para la elaboración de los productos).

PRODUCTOS A ELABORAR:

Queso panela, Quesillo, Yogurth natural, Gelatina de sabores y Bebida refrescante

CUPO LIMITADO:

Se aceptarán **25 personas** como máximo que completen su registro y pago.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

1. Realizar el pago de \$250 pesos en efectivo con el personal de la Jefatura de División de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
2. Fecha límite de inscripción: **06 de noviembre 2026**

NOTA IMPORTANTE:

Asistir con bata de laboratorio (OBLIGATORIO), ropa cómoda, zapatos cerrados y cofia.

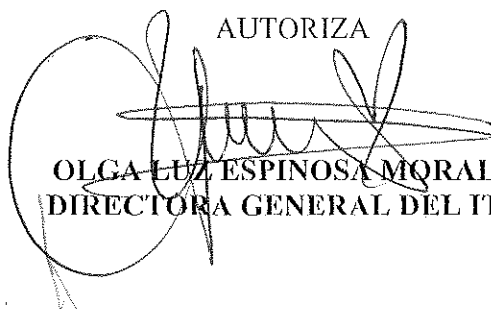
¡Se otorgará Constancia de participación del curso!

Mayores informes:

Mtra. Ana Karen Espinosa Arriola
Jefa de División de Ingeniería en Industrias Alimentarias
9612995072

¡Calidad, Inocuidad, Higiene y Sabor: La fórmula del éxito!

AUTORIZA



OLGA LUZ ESPINOSA MORALES
DIRECTORA GENERAL DEL ITSC