

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



Instituto Politécnico Nacional
Centro de Educación Continua Unidad Hidalgo



CECUHI

Unidad Politécnica de Integración Social

San Agustín Tlaxiaca, Hgo; a 23 de marzo de 2017.

NOTA INFORMATIVA 11

CULMINA CAPACITACIÓN EN SISTEMA PRODUCTO TRUCHA

Se llevó a cabo la clausura del curso "Cocina tradicional y técnicas higiénicas en la manipulación de alimentos" impartido por Dinora Espinosa Hernández, instructora del Instituto Politécnico Nacional, a productores del Comité Hidalguense Sistema Producto Trucha; como parte del Convenio Específico de Colaboración entre dicho Comité y el IPN a través del Centro de Educación Continua Unidad Hidalgo con el objetivo de capacitar y mejorar la calidad de los servicios y productos que se ofrecen en el sector trucha de la entidad.

Como parte del curso se realizaron platillos típicos de la región como la salsa de xoconostle, trucha de la montaña elaborada con ingredientes de fácil extracción del campo, tortillas negras de maíz realizadas a mano, así como el mole tradicional de hidalgo, por mencionar algunos.

Con este curso culmina el programa de capacitación 2017 en el Sistema Hidalguense Producto Trucha.

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
"La Técnica al Servicio de la Patria"