

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO DE TRANSFORMADOS VEGETALES

- XX FORMACIÓN TÉCNICA
- XX TUTORÍA
- XX ENTREGA TAREA
- XX TALLER FORMATIVO

FEBRERO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1	2	3 Formación Técnica Módulo 1 Introducción y tipos de conservación 9:30-12h Plataforma Coceder	4	5	6
7 Entrega tarea Módulo 1	8 Tutoría Módulo 1 10-11h Plataforma Coceder	9	10 Formación Técnica Módulo 2 Aspectos técnicos: conserva apertizada I: mermeladas 9:30-12h Plataforma Coceder	11 Taller formativo: elaboración conserva vegetal dulce (10-14h) OES	12	13
14 Entrega tarea Módulo 2	15	16	17 Formación técnica Módulo 3 Conserva apertizada II 9:30-12h Plataforma Coceder	18 Taller formativo: elaboración conserva vegetal salada (10-14h) OES	19	20

21 Entrega tarea Módulo 3	22 Tutoría Módulos 2 y 3 10-11h Plataforma Coceder	23	24 Formación técnica Módulo 4 Encurtidos y fermentados 9:30-12h Plataforma Coceder	25 Taller formativo: elaboración de encurtidos y fermentados (10-14h) OES	26	27
28 Entrega tarea Módulo 4						

MARZO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1 Tutoría Módulo 4 10-11h Plataforma Coceder	2	3 Formación técnica Módulo 5 Kombucha, smoothies y bebidas vegetales 9:30-12h Plataforma Coceder	4 Elaboración de Kombucha, hidromiel y bebida vegetal fermentada (11h-13:30)	5	6
7 Entrega tarea Módulo 5	8 Tutoría Módulo 5 10-11h Plataforma Coceder	9	10 Formación Técnica Módulo 6 Legislación y normativa 9:30-12h Plataforma Coceder	11	12	13

14 Entrega tarea Módulo 6	15	16	17 Formación Técnica Módulo 7 Modelo de producción y comercializa ción sostenible 10-12:30h Plataforma Coceder	18 Visita formativa a Subbética Ecológica con Degustación guiada (11-14h)	19	20
21 Entrega tarea Módulo 7	22 Tutoría Módulos 6 y 7 10-11h Plataforma Coceder	23	24 [Placeholder]	25	26	27
28	29 [Placeholder]	30 [Placeholder]	31			

OPÁÛŠÖÛÛÖÖŠ PÁÛPÁ

