

FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA DE TRANSFORMADOS VEGETALES

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

JUNIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7 SESIÓN GRUPAL INICIO DEL CURSO 10-10:30h Plataforma COCEDER	8 Formación Técnica Módulo 1 Introducción y aspectos técnicos: conserva apertizada 9:30-12h Plataforma COCEDER	9 Taller formativo: elaboración de recetas vegetales dulces y saladas (10-14h) OES	10	11
12 Entrega tarea Módulo 1	13 Tutoría Módulo 1 10-11h Plataforma COCEDER	14	15 Formación técnica Módulo 2: Kombucha, kéfir, bebidas vegetales y smoothies 9:30-12h Plataforma COCEDER	16 Taller formativo: Elaboración de kombucha, kéfir, bebidas vegetales y smoothies (10-14h) OES	17	18
19 Entrega tarea Módulo 2	20 Tutoría Módulo 2 10-11h Plataforma COCEDER	21	22 Formación técnica Módulo 3: Fermentados, encurtidos y deshidratados 9:30-12h	23 Taller formativo: elaboración de encurtidos, fermentados y deshidratados (10-14h)	24	25

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
			Plataforma COCEDER	OES		
26 Entrega tarea Módulo 3	27 Tutoría Módulo 3 10-11h Plataforma COCEDER	28	29 Formación Técnica Módulo 4: Modelo de producción y comercialización sostenible 9:30-12h Plataforma COCEDER	30 Formación técnica Módulo 5: Legislación y normativa 10-11:30h Plataforma COCEDER		

JULIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
					1	2
3 Entrega tareas Módulos 4 y 5	4 Tutoría Módulos 4 y 5 10-11h Plataforma COCEDER	5	6 Formación Técnica Módulo 6 Emprendimiento 10-12:30h Plataforma COCEDER	7	8	9
10	11	12	17	18	19	20 Fin de la formación



obrador ecológico de la subbética

