

Acción Formativa en colaboración con:

la Asociación de Producción y Consumo Subbética Ecológica y el Obrador Ecológico de la Subbética

CURSO TEÓRICO DE TRANSFORMADOS VEGETALES

(28h teóricas)

MÓDULO 1:

Introducción y tipos de conservación

(3h30m teoría)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

- Breve historia sobre la conservación
- Aporte de Nicolás Appert
- Alteraciones de los alimentos: tipos
- Principios y métodos usados para conservar alimentos

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 2:

Aspectos técnicos. Conserva Apertizada (I): mermeladas

(2h30m teoría)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

- Diferencia entre Conserva y Semiconserva
- Peligros biológicos más importantes: Botulismo
- Definición de Mermelada y términos similares: jalea, confitura, compota y marmalade
- Pectina, grados Brix, acidez y gelificación

Tarea Formativa

MÓDULO 3:

Conserva Apertizada (II)

(3h30m teoría)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

- Condiciones de ph y temperatura
- Tratamientos térmicos y equipos necesarios
- Ejemplos de elaboraciones
- Definición de líquido de gobierno

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 4:

Encurtidos y fermentados

(3h30m teoría – 4h taller formativo)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

- Fermentación y probióticos
- Chucrut y kimchi
- Encurtidos en salmuera

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 5:

Kombucha, bebidas vegetales y smoothies. Visita virtual

(3h30m de teoría)

Formación técnica: Jesús Pérez Aparicio (Ifapa) y La Retornable (Granada)

- Proceso de elaboración de kombucha: definición de scoby y posibilidad de segunda fermentación
- Recetas y propiedades de los smoothies
- Elaboración de leches vegetales: bebida de avena

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 6:

Legislación y normativa

(2h30m)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

- Normativa en seguridad alimentaria
- Guía de buenas prácticas y Plan de autocontrol
- Plan APPCC

Tarea Formativa

MÓDULO 7:

Modelo de producción y comercialización sostenible

(3h30m teoría)

Formación técnica: Inés Criado García (Subbética Ecológica)

- Sistemas Alimentarios y Cambio Climático
- Redes agroecológicas
- Canales cortos de comercialización y consumo ecológico

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 8:

Formación Básica en Emprendimiento (3,5h teoría) **

Tarea Formativa / Tutoría

MÓDULO 9:

Ejemplos de buenas prácticas de emprendimiento en el medio rural
(2 h de sesión grupal)

