

# Acción Formativa a cargo de la Asociación de Producción y Consumo Subbética Ecológica y el Obrador Ecológico de la Subbética

## CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO DE TRANSFORMADOS VEGETALES

(40h – 22,5h teóricas y 17,5h prácticas)

### MÓDULO 1:

#### Introducción y tipos de conservación (2h30m 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- 4h taller formativo)

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  
Formación práctica / Elaboración conserva vegetal dulce. Susana Pérez-Camino y María José Medina

## MÓDULO 3:

### **Conserva Apertizada (II)**

(2h30m teoría – 4h taller formativo)

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

Formación práctica / Elaboración conserva vegetal salada. Susana Pérez-Camino y María José Medina

## MÓDULO 4:

### **Encurtidos y fermentados**

(2h30m teoría – 4h taller formativo)

Formación técnica: Susana Pérez-Camino Martínez (OES)

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

Tarea formativa

Tutoría

Formación práctica / Miriam Cózar

## MÓDULO 5:

### **Kombucha, bebidas vegetales y smoothies. Visita virtual**

(2h30m de teoría y 2h30m taller formativo)

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

Formación práctica / Esther Asensio

## 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

Tutoría

## MÓDULO 7:

### Modelo de producción y comercialización sostenible

(2h30m teoría – 3h taller formativo)

Formación técnica: Inés Criado García (Subbética Ecológica)

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

Tarea formativa

Visita formativa Subbética Ecológica / Inés Criado

Degustación guiada de elaborados vegetales del OES / Susana Pérez-Camino y María José Medina

## MÓDULO 8:

**Formación Básica en Emprendimiento** (5h teoría) \*\* A cargo de COCEDER

