



obrador
ecológico
de la subbética



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

(30h – 18h teóricas y 12h prácticas)

MÓDULO 1:

Introducción y aspectos técnicos: conserva apertizada

(2h30m teoría – 4h taller formativo) A cargo de Susana Pérez-Camino, coordinadora del Obrador Ecológico de la Subbética

- Formación técnica:
 - ✓ Introducción y tipos de conservación
 - ✓ Características de las conservas dulces
 - ✓ Otros tipos de conservas: características
 - ✓ Ph y tratamientos térmicos
- Tarea Formativa
- Tutoría
- Formación práctica Elaboración de recetas vegetales dulces y saladas.

MÓDULO 2:

Kombucha, kéfir, bebidas vegetales y smoothies

(2h30m teoría - 4h taller formativo) A cargo de Susana Pérez-Camino y Puri Murillo, integrante del proyecto Toma Tomate La Vega (La Rinconada, Sevilla)

- Formación técnica
 - ✓ Proceso de elaboración de Kombucha: Definición de scoby y segunda fermentación
 - ✓ Kéfir: agua y leche
 - ✓ Elaboración de Bebida vegetal: tipos y características
 - ✓ Smoothies: recetas y propiedades
- Tarea formativa
- Tutoría
- Formación práctica Elaboración kombucha, kéfir, bebida vegetal y smoothies



PROGRAMA OPERATIVO DE
INCLUSIÓN SOCIAL Y
ECONOMÍA SOCIAL
(POISES)
(CCI 2014ES05SFOP012)



Junta de Andalucía
Consejería de Igualdad,
Políticas Sociales y Conciliación

Actividad subvencionada con cargo a la
asignación tributaria del 0,7%
del Impuesto sobre la
Renta de las Personas Físicas



MÓDULO 3:

Fermentados, Encurtidos y deshidratados

(2h30m teoría – 4h taller formativo) A cargo de Susana Pérez-Camino

- Formación técnica:
 - ✓ Fermentación y probióticos
 - ✓ Chucrut y kimchi
 - ✓ Encurtidos
 - ✓ Procesos de deshidratación
- Tarea formativa
- Tutoría
- Formación práctica Elaboración encurtidos, fermentados y deshidratados

MÓDULO 4:

Modelo de producción y comercialización sostenible

(2h30m teoría) A cargo de Inés Criado, vocal de Comunicación de Subbética Ecológica y Susana Pérez-Camino

- Formación técnica:
 - ✓ Sistemas Alimentarios y Cambio Climático
 - ✓ Redes agroecológicas
 - ✓ Canales cortos de comercialización y consumo ecológico
- Tarea formativa
- Tutoría compartida con el siguiente Módulo

MÓDULO 5:

Legislación y normativa

(1h30m teoría) A cargo de Susana Pérez-Camino

- Formación técnica:
 - ✓ Normativa en seguridad alimentaria
 - ✓ Guía de buenas prácticas y Plan de autocontrol
 - ✓ Plan APPCC
- Tarea formativa
- Tutoría compartida con el Módulo anterior

MÓDULO 6:

Formación Básica en Emprendimiento (2,5h teoría) ** A cargo de COCEDER

