



ACTIVIDADES FORMATIVAS

Nombre:

E- mail:

Teléfono de contacto:

Señala con una X las formaciones que son de tu interés y en las que participarías:

PROPUESTAS FORMACIÓN VALLES OCCIDENTALES	TIPO DE FORMACIÓN	X
Cocina con trufa	Taller teórico práctico	
Legislación y trazabilidad de la trufa	Tertulia	
Conociendo y poniendo en valor el pastoralismo y los productos locales	Tertulia	
Talleres de innovación y creación de nuevos productos (agroalimentarios, artesanales, etc.)	Taller teórico práctico	
Taller estrategias de distribución. Suministros	Taller teórico práctico	
Cocinar con producto local.	Charla teórico práctica + taller	
Conocemos a los productores y a los productos locales	Encuentro/taller	
Técnicas de degustación de productos	Taller/charla teórico práctica	
Recepción y acogida de grupos	Taller/charla teórico práctica	
Creación herramientas pedagógicas	Taller demostrativo	
Finalización ofertas turísticas y precios	Taller/charla teórico práctica	



DISPONIBILIDAD:

	DE LUNES A VIERNES		FINES DE SEMANA	
JULIO	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES
AGOSTO	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES
1ª QUINCENA SEPTIEMBRE	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES

Comentarios: (disponibilidad más detallada)

Formaciones propuestas en otros territorios. Señala si alguna formación es de tu interés.
(estas formaciones se llevarán a cabo en localidades fuera de los Valles Occidentales)

PROPUESTAS FORMACIÓN OTROS VALLES	Bienestar	Camino Santiago	Sabores en la cima	Setas
Conocimiento nutricional, comida bien estar	1J			
La cocina y el funcionamiento del gusto	1J	1J		1J
Movimientos, respiración, caminar, meditación	1J			
Diseño de una cesta recuerdo, organización de productores y artesanos, reglamento comercial	½ J	½ J	½ J	½ J
Reconocimiento y usos, plantas salvajes aptas para el uso alimentario			1J	
Pedagogía recolección guiada, ecología bosque/setas. Reglamento recolección				1J
Enfoque sensorial setas				1J
Cultivo setas / paja, madera...				1Je
Taller agroalimentario/ innovaciones	1J			1Je