

Outubro 2018						
Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb
14		16 Deseño xeral da oferta gastronómica : estilo e tendencias Carballo- 17:00 – 19:00 FORUM (aula)	17	18 Deseño da oferta: Deseño da Carta Carballo- 17:00 – 19:00 FORUM (aula)	19	20
21	22 Deseño da oferta Escandallo e aproveitamento dos recursos (Práctica 1) Carballo- 17:00 – 19:30 FORUM (taller de cociña)	23	24 Deseño da oferta O territorio como valor engadido: tradición, modernidade e o valor do microlocal Carballo- 17:00 – 19:00 FORUM (aula)	25	26	27
28	29 Sesiões prácticas coñecemento do produto (Práctica 2) Carne - Carballo 17:30– 20:00 FORUM (taller de cociña)		30 Sesiões prácticas coñecemento do produto (Práctica 3) Peixe - Carballo 17:30 – 20:00 FORUM (taller de cociña)		31	Nº TOTAL DE HORAS NO MES DE OUTUBRO: 13,5
Novembro 2018						
Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb
4	5 Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería Carballo- 17:00 – 19:00 FORUM (aula)	6 Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería Carballo- 17:00 – 19:00 FORUM (aula)	7	8	9	10
11	12 Cociña innovadora KM 0 – (Práctica 4) Outros produtos: algas Carballo 17:30 – 20:00.FORUM (taller de cociña)	13 Cociña innovadora KM 0 - (Práctica 5) Pinchos con produtos locais Carballo - 17:30 – 20:00. FORUM (taller de cociña)	14	15 Sesión teórica Cociña innovadora de quilómetro cero na hostalería Carballo 17:00 – 19:30 FORUM	16	17
25	26 A cociña local nos establecementos de aloxamento regrado deseño de pratos sinxelos con produtos locais Carballo - 17:00 – 19:30 FORUM (aula)	27 Cociña local, deseño de pratos sinxelos - (Práctica 6) Carballo - 17:00 – 19:30 FORUM (taller de cociña)	28	29	30	Horas novembro: 16,5