

Cuinalab: Un obrador compartido en Almedijar

Verano 2023



Una formación en obrador compartido
en el Espacio de Encuentros Rurales La Surera, Almedijar, Castellón.

QUIÉNES

Los/as participantes serán personas instaladas en la Sierra de Espadán o en el Alto Palancia con iniciativas locales y ecológicas de transformación de productos vegetales.



CUÁNDO Y QUÉ

- 1 Encuentro online: Plan de negocio y emprendimiento.**
Mes de Julio, 4 horas de formación.
Horarios por definir, según disponibilidad de participantes.
- 2 Formación en Obrador compartido.** (de 16:30h a 20:30h)
31 de Mayo 2023
6, 7 y 8 de Junio 2023
- 3 Residencia de creación gastronómica.** (una semana)
Mes de Septiembre. Fechas y horario por confirmar.





QUÉ INCLUYE

- Formación presencial
- Formación online
- Incluye gastos de hospedaje y pensión completa durante el periodo de la residencia gastronómica.
- Mucho amor y conservas.





APLICACIÓN

Las personas interesadas deberán formalizar su inscripción adjuntando la siguiente documentación hasta el **25 de Mayo** a ***actividades@lasurera.org***

- Personas con proyecto de producción de variedades locales.
- Personas con idea de proyecto de transformación de alimentos de origen vegetal.
- Documentación que certifique estar dado/a de alta en REGEPA o un documento que visibilice el plan de hacerlo a corto plazo para crear una pequeña empresa de conservas.
- Documento de identidad.
- Carta de motivación.



FUNDACIÓ
CAIXA CASTELLÓ



Obra Social
Fundación "la Caixa"

