

Fecha	Responsables	Tema o actividad
Junio: 18	Fredy García Liliana Ríos	Ahuyama: Generalidades, composición y elaboración de productos (Pulpa, Salsa, snacks con semillas de ahuyama)
Julio:16	Luz Dary López Sebastián Sánchez	Deshidratados (Yacón): Generalidades, elaboración de productos (Frutas y verduras deshidratadas)
Agosto:13	Andrea Urrea	Fríjol: Generalidades, elaboración de productos (Elaboración de diferentes tipos de conservas , Hummus de fríjol)
Septiembre:17	Nelsi Hincapié	Sidra: Generalidades, elaboración de productos (Ensaladas y vinagretas). Aprovechamiento de la sidra como relleno en diferentes tipos de alimentos.
Octubre: 15	Patricia Velásquez	Aromáticas (almíbar): Generalidades, elaboración de diferentes tipos de almíbares base y mix de aromáticas
Noviembre:12	Mary Hoyos Ana Gallego	Tomate, habichuela, arveja: Generalidades, elaboración de productos (Ensaladas, salsas, vinagretas y productos mínimamente procesados.
		Zuquinni: Generalidades, elaboración de productos (Ensaladas y productos mínimamente procesados.
		Espinaca, acelga, lechuga: Generalidades, elaboración de productos (Ensaladas y productos mínimamente procesados.

Observaciones: Teniendo en cuenta los tiempos de asesoría y encuentros, podemos unir Sidra y zuquini para un trabajo conjunto y también se puede unir trabajo con hierbas aromáticas y hortalizas de hoja.

Elaborado por: Sandra Rendón, Diana López.