



## **HORARIO**

De 10:00 a 17:30h

## **IMPARTIDO POR**

Luz Cocina Romero (Ingeniera Agrónoma, directora técnica de MicoLab) María Martín Santafé

(Doctora Ingeniera de Montes, investigadora del CITA de Aragón)

## LUGAR

Aula de formación de MicoLab (Avda. Corts Valencianes, 75 local bajo izda. 46530 Puzol, Valencia) **PRECIO** 455€ (materiales, almuerzo y comida incluidos en el precio)

- · máximo 6 alumnos
- · uso de microscopios profesionales (uno por alumno)
- · dos docentes durante la parte práctica del curso
- · muestras de trufas
- · materiales y reactivos necesarios para el trabajo en casa
- · documentación de apoyo
- · seguimiento tras el curso vía WhatsApp, teléfono o e-mail

## **INSCRIPCIONES**

665 911 457 (llamadas o WhatsApp) o info@micolab.com

