



Formació

Escoles Agràries

La fermentació com a eina de millora del nostre intestí

Talarn, 16 i 17 de gener de 2023

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és capacitar els assistents per elaborar els seus propis fermentats. Coneixerem els principis bàsics de la seva elaboració, les seves bases bioquímiques i com es la seva evolució.

Està adreçat a persones amb interès per l'elaboració de fermentats i, especialment, a professionals de l'àmbit agroalimentari. La fermentació es l'eina més antiga de conservació dels aliments que a l'hora ens ajuda a millorar la nostra salut intestinal.

El curs es farà en dos sessions presencials.

Programa

SESSIÓ 1, dl. 16 de gener

LA FERMENTACIÓ COM A EINA DE MILLORA DEL NOSTRE INTESTÍ.

Conceptes claus per entendre quina funció tenen dins el nostre intestí.

Beneficis dels aliments fermentats en la nostra salut.

Conceptes bàsics i material necessari per elaborar fermentats.

Elaboració de receptes i tast de fermentats.

SESSIÓ 2, dt. 17 de gener

LA FERMENTACIÓ, CONSERVACIÓ I TÈCNiques.

La fermentació com a eina de conservació i d'aprofitament de vegetals.

Quin es el control que hem de tenir sobre els nostres fermentats.

Principis bàsics de diferents tècniques, xucrut, salmorra i kimchi.

Elaboració de receptes i tast de fermentats.

Professorat

Jordi Tomàs Aubets, dietista, cuiner i formador.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pallars.
Ctra. C-13, Km 83.
25630 Talarn

Calendari: 16 i 17 de gener

Horari: de 9.00 a 15.00 h

Durada: 12 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pallars**

Coordinadora:

Natividad Salón Huerta, telèfon 973650179,

a/e natividadsalon@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat