



Formació

Escoles Agràries

La fermentació com a eina de millora del nostre intestí

Sort, 15 d'abril i 3 de juny de 2024

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és oferir als participants l'oportunitat de comprendre, experimentar i dominar les tècniques de fermentació. A través d'un enfocament pràctic i interactiu, els participants aprendran les bases científiques que hi ha darrere de la fermentació i com aquest procés transforma els aliments. A més, exploraran les diverses tècniques de fermentació aplicades als vegetals.

El curs està adreçat a persones amb interès per la preparació i conservació d'aliments fermentats i a professionals interessats en ampliar els coneixements, tècniques i aplicacions culinàries. El curs es farà en dos sessions presencials.

Programa

SESSIÓ 1, dl. 15 d'abril

FORMACIÓ TEÒRICA

CONCEPTES CLAU PER ENTENDRE QUIN ÉS EL PROCÉS DE FERMENTACIÓ EN VEGETALS.

FORMACIÓ PRÀCTICA

ELABORACIÓ DE DIFERENTS PREPARACIONS UTILITZANT DIFERENTS TÈCNiques DE FERMENTACIÓ.

SESSIÓ 2, dl. 3 de juny

FORMACIÓ TEÒRICA

BENEFICIS DELS ALIMENTS FERMENTATS PER A LA SALUT DIGESTIVA.

FORMACIÓ PRÀCTICA

APLICACIONS CULINÀRIES DELS FERMENTATS I TAST DE LES ELABORACIONS.

ELABORACIÓ DE PREPARACIONS DE BEGUDES PROBIÒTIQUES FERMENTADES.

Professorat

Jordi Tomàs Aubets, TS Dietètica i nutrició. Assessor culinari.

Realització

Lloc: Aula de cuina.
Escola Piragüisme de Sort
Ctra. N-260, Km 281 Sort
25560

Calendari: 15 d'abril i 3 de juny de 2024

Horari: de 9.00 a 15.00 h

Durada: 12 h

Places: 15

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi al [Ruralcat](#) o a l'Escola Agrària del Pallars

Coordinadores: Natividad Saló i Olga Samper

telèfon 973650179

a/e natividadsalon@gencat.cat

osamper@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària