



Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració artesanal de begudes probiòtiques i fermentats vegetals

Tremp, 26 de febrer, 12 març i 2 d'abril del 2025

Presentació i objectius

La fermentació és un procés mil·lenari del qual ara en coneixem diferents tècniques i els processos científics que hi ha al darrere.

El curs proposa quatre objectius clars, experimentar amb receptes creatives, elaborant fermentats amb sabors únics i ingredients variats, aprendre a controlar el procés per identificar i resoldre problemes, assegurant fermentacions segures i exitoses, descobrir com la fermentació ajuda a reduir el malbaratament alimentari i conèixer com integrar aliments fermentats a la dieta per millorar la salut digestiva i el benestar general.

Programa

Sessió 1, dc. 26 de febrer

9.00-14.00 h **Introducció a la fermentació i elaboració de vegetals fermentats. Aprendrem els fonaments científics de la fermentació i practicarem amb receptes com el xucrut, el kimtxi, i alguna recepta més, cuidant cada detall del procés.**

Sessió 2, dc. 12 de març

9.00-13.00 h **Begudes probiòtiques fermentades. Explorarem com elaborar diferents tipus de begudes probiòtiques, amb especial atenció a la seguretat alimentària i a la resolució de possibles anomalies.**

Sessió 3, dc. 2 d'abril

10.00-13.00 h **Tast i presentació final. Degustarem els elaborats del curs i els fermentats creats pels participants. Compartirem experiències i consells per potenciar la creativitat culinària.**

Professorat

Jordi Tomàs Aubets, dietista i assessor culinari especialitzat en fermentació.

Realització

Lloc: Obrador ÉS PALLARÈS
<https://maps.app.goo.gl/42L54aSXwhMn1iAb6>

Calendari: dimecres 26 de febrer, 12 de març i 2 d'abril de 2025

Horari: de 9.00 a 14.00 h, de 9.00 a 13.00 h i de 10.00 a 13.00 h respectivament.

Durada: 12 h

Hi col·labora



Inscripcions

Us hi podeu inscriure mitjançant el portal **Ruralcat** o contactant amb l'**Escola Agrària del Pallars**

Coordinador: Emma Guàrdia Bordes,
Telf: 973650179 a/e emmaguardia@gencat.cat

Cost del curs: 15 € (Preus públics segons l'ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Avis. La inscripció no garanteix plaça. La renúncia a la matrícula no comporta la devolució de l'import satisfet.

Més informació: agricultura.gencat.cat