

Residència de Fermentació: Aplicacions Gastronòmiques dels Fermentats

1a Edició

Codi: 228005

Tipologia: Curs d'estiu

Crèdits: 3.00

Idioma: Català

Data d'inici: 14/07/2023

Data darrera sessió presencial: 16/07/2023

Data de finalització: 16/07/2023

Horari: Veure calendari El preu del curs inclou la pernoctació i els àpats en pensió completa, des del sopar de divendres 14 de juliol fins al dinar de diumenge 16 de juliol. Can Felicià: Veïnat de Segueró, 3. 17850, Beuda. (Girona). Divendres tarda (punt de trobada, taller, pernoctació i esmorzar de dissabte) Dissabte tarda i nit (taller, pernoctació i esmorzar de diumenge) Cingi Foodlab: Carrer del Bruc, 23, 25, 17457 Riudellots de la Selva, Girona Taller de Dissabte matí Taller de Diumenge matí

Lloc de realització: Espai Can Felicià. La Garrotxa (Girona). Cingi Foodlab. Centre d'Innovació gastronòmica industrial. Riudellots de la Selva (Girona).

Places: 16

Preus i descomptes

Preu: 590 €

Raons per fer el curs

- Aprendre amb professorat que té una trajectòria professional sòlida en el sector de l'alimentació, la gastronomia i la fermentació.
- Disposar de més eines i recursos per aplicar la fermentació a la gastronomia.
- Adquirir coneixements per poder iniciar o consolidar un projecte professional relacionat amb la fermentació.
- Obtenir un certificat emès per la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació.

Els estudiants de la *Universitat de Girona* podran reconèixer 1 ECTS (crèdit de *reconeixement* acadèmic) per la participació en cada edició dels *Cursos d'Estiu* de la Xarxa Vives d'universitats, amb independència dels *cursos* en què s'inscriguin. És a dir, només es podrà reconèixer 1 ECTS per CURS ACADÈMIC.

Presentació

Aquest curs presencial es proposa com una residència centrada en l'aplicació culinària dels fermentats. Es faran diversos tallers sobre l'ús dels fermentats, amb cuiners destacats que donaran a conèixer les seves eines i metodologies per crear productes i propostes gastronòmiques noves. També es plantejarà un repte grupal de recerca i desenvolupament (R+D) culinari que finalitzarà amb

l'elaboració d'un plat que haurà d'incorporar fermentats, amb el suport de cuiners mentors que acompanyaran en el procés.

Aquesta formació es pot cursar sola o complementàriament al curs en línia en Tècniques i usos culinàries de la fermentació. Els estudiants que hagin fet el curs en línia tindran un 10 % de descompte en el curs d'estiu. El preu del curs inclou l'allotjament i règim de pensió completa.

Objectius

- Aprendre a fer ús de la fermentació com a tècnica de valoració alimentària i de creació de nous umamis i textures.
- Aprendre a aplicar les tècniques de fermentació segons les necessitats i els resultats desitjats.
- Conèixer diferents tipus de propostes gastronòmiques amb fermentats, sota el guiatge de cuiners referents en fermentació.
- Desenvolupar una proposta gastronòmica basada en els fermentats.

Sortides professionals

- Elaborador i desenvolupador de fermentats per al sector alimentari o en hotels, restaurants i cafeteries.
- Xef especialista en tècniques de fermentació.
- Formador i docent en l'àmbit de la fermentació o la gastronomia sostenible.
- Assessor gastronòmic especialitzat en l'aplicació de la fermentació.

A qui s' adreça

- A cuiners amb ganes d'aprofundir en la fermentació i d'adquirir més eines sobre com aplicar-la en el disseny de plats nous.
- A professionals de la restauració amb ganes d'introduir noves propostes, més innovadores i sostenibles.
- A docents i formadors en ciències gastronòmiques i culinàries que vulguin profunditzar en aquestes tècniques i processos.
- A professionals de la fermentació que vulguin disposar de més recursos relatius a les aplicacions culinàries dels fermentats o aprofundir en tècniques noves.
- A nutricionistes i dietistes que vulguin ampliar els coneixements sobre l'aplicació gastronòmica de la fermentació.
- A apassionats de la gastronomia amb ganes d'ampliar els seus recursos i coneixements.

Requisits d'admissió

No és imprescindible, però es recomana disposar d'unes bases sobre fermentació per tal d'aprofitar al màxim el curs.

Pla d'estudis

Residència de fermentació: aplicacions gastronòmiques dels fermentats

Aquest curs presencial es proposa com una residència centrada en l'aplicació culinària dels fermentats. Es faran diversos tallers sobre l'ús dels fermentats, amb cuiners destacats que donaran a conèixer les seves eines i metodologies per crear productes i propostes gastronòmiques noves. També es plantejarà un repte grupal de recerca i desenvolupament (R+D) culinari que finalitzarà amb l'elaboració d'un plat que haurà d'incorporar fermentats, amb el suport de cuiners mentors que acompanyaran en el procés.

1. Tipus de fermentats i exemples pràctics
 2. Aplicacions culinàries dels fermentats
 3. La lactofermentació més enllà dels *pickles*
 4. El koji com a ingredient a la cuina
 5. Disseny d'un menú amb fermentats
 6. Fermentació com a eina d'aprofitament alimentari i valoració gastronòmica
 7. Repte grupal: aplicació de metodologies de creativitat en l'elaboració d'un plat amb fermentats
 8. Tast de fermentats
-

Titulació

Curs d'Especialització en Residència de Fermentació: Aplicacions Gastronòmiques dels Fermentats, per la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació.

Sistema avaluació

És obligatori assistir al 100 % de les classes i presentar el repte grupal.

Finançament

Finançament bancari

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

- [Sabadell Consumer](#)
- [CaixaBank](#)
- [Banc Santander](#)

Quadre docent

Direcció

Clara Pallarès Ciurana

Màster en Ciències Gastronòmiques pel Basque Culinary Center, investiga en alimentació, ciència i gastronomia posant el focus en la sostenibilitat, en centres com ara la Fundació Alícia o La Masia (I+R), el departament de recerca i desenvolupament d'El Celler de Can Roca. Treballa en projectes de recerca, educació, innovació alimentària i desenvolupament de productes, i és cuinera R+D especialitzada en fermentació. Així mateix, és cofundadora i responsable d'R+D+I i formació a Indaga, una organització que impulsa projectes de transformació agroalimentària. Treballa amb el potencial gastronòmic de la fermentació com a eina per a l'eficiència alimentària, la identitat cultural i la generació de valor mitjançant el suprareciclatge (*upcycling*) d'aliments i la responsabilitat social.

Coordinació

Míriam Fontanet Mallado

Cuinera i emprenedora de projectes gastronòmics, és enginyera de formació i màster en medi ambient. El seu interès és promoure pràctiques regeneratives per a un futur més saludable.

Professorat

Xavi Aguado

Xef propietari de BionBo, restaurant i taller de cursos reconegut de la província de Girona. És professor del màster en Integrative Healthy Cooking del Culinary Institute of Barcelona, coautor del llibre *Alimentació prebiòtica* i col·laborador de Regenera. Promou una cuina basada en aliments ecològics i de proximitat.

Blanca del Noval

Investigadora en gastronomia i graduada en Gastronomia i Arts culinàries pel Basque Culinary Center. Fa de la sostenibilitat el nucli de les seves recerques i desenvolupaments, involucrant-se en projectes relacionats amb plantes comestibles silvestres, malbaratament alimentari i desenvolupament territorial.

María José Mantilla

És cuinera, dissenyadora i emprenedora del projecte Ma! Condimentos vivos de Asia, dedicat a la fermentació del fong *Aspergillus oryzae*. Cerca funcionar com un projecte artesanal d'alimentació, aprofitament i recerca de tradicions, ingredients i varietats antigues i modernes, juntament amb una filosofia de residu zero i economia circular.

Clara Pallarès Ciurana

Màster en Ciències Gastronòmiques pel Basque Culinary Center, investiga en alimentació, ciència i gastronomia posant el focus en la sostenibilitat, en centres com ara la Fundació Alcía o La Masia (I+R), el departament de recerca i desenvolupament d'El Cellar de Can Roca. Treballa en projectes de recerca, educació, innovació alimentària i desenvolupament de productes, i és cuinera R+D especialitzada en fermentació. Així mateix, és cofundadora i responsable d'R+D+I i formació a Indaga, una organització que impulsa projectes de transformació agroalimentària. Treballa amb el potencial gastronòmic de la fermentació com a eina per a l'eficiència alimentària, la identitat cultural i la generació de valor mitjançant el suprareciclatge (*upcycling*) d'aliments i la responsabilitat social.

*La direcció es reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



INDAGA



Residència de Fermentació: Aplicacions Gastronòmiques dels Fermentats

Inici curs: 14/07/2023

Data darrera sessió presencial: 16/07/2023

Fi curs: 16/07/2023

Data tancament acta avaluació: 16/07/2023

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
14/7/2023	Can Felicià: Veïnat de Segueró, 3. 17850, Beuda. (Girona).			17:00	21:00
15/7/2023	Can Felicià: Veïnat de Segueró, 3. 17850, Beuda. (Girona).	10:00	14:00	16:00	22:00
16/7/2023	Can Felicià: Veïnat de Segueró, 3. 17850, Beuda. (Girona).	09:30	13:30	14:00	18:00