

Tècniques i Usos Culinaris de la Fermentació

2a Edició

Codi: 234421

Tipologia: Curs d'especialització

Crèdits: 3.00

Idioma: Català

Data d'inici: 30/04/2024

Data de finalització: 02/07/2024

Horari: Totes les classes són els dimarts de 18 a 20h. Excepte La primera i la darrera sessió són de 18 a 20.30 h. Lloc: les deu sessions s'imparteixen en línia.

Lloc de realització: Per videoconferència a través de la plataforma ZOOM

Places: 20

Preus i descomptes

Preu: 480 €

5% de descuento para alumnos y exalumnos de la Universidad de Girona.

456€ (100 € preinscripció + 356 € Matrícula)

5% de descuento para alumnos y exalumnos de másters, postgrados y diplomas de especialización de la Fundació UdGIF (Excepto si está incluido en la misma estructura modular).

456€ (100 € preinscripció + 356 € Matrícula)

5% de descuento para personas con discapacidad reconocida.

456€ (100 € preinscripció + 356 € Matrícula)

5% de descuento para personas en situación de desempleo en el momento de la matrícula.

456€ (100 € preinscripció + 356 € Matrícula)

5% de descuento para miembros de familias numerosas o monoparentales.

456€ (100 € preinscripció + 356 € Matrícula)

10% de descuento para empresas que matriculen 2 o 3 trabajadores dentro de un mismo curso (el mismo curso académico).

432€ (100 € preinscripció + 332 € Matrícula)

15% de descuento para empresas que matriculen 4 o más trabajadores dentro de un mismo curso (el mismo curso académico).

408€ (100 € preinscripció + 308 € Matrícula)

10% de descuento para personal de la UdG (PDI i PAS).

432€ (100 € preinscripció + 332 € Matrícula)

Sessions Informatives

	Data	Hora	Lloc
Sessió informativa 1	09/04/2024	19:00	ONLINE per videoconferència amb el programa Zoom fent clic aquí

Raons per fer el curs

- Aprendre amb professorat amb una trajectòria professional sòlida en el sector de l'alimentació, la gastronomia i la fermentació.
- Conèixer projectes relacionats amb la fermentació i conversar amb professionals referents del sector.
- 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.

Presentació

Aquest curs, que s'imparteix totalment en línia, dona a conèixer les bases de la fermentació i els tipus de fermentats. D'una banda, s'exposen els continguts teòrics de cada tipus de fermentat i la seva aplicació culinària, i se'n mostren exemples. De l'altra, s'assigna una pràctica setmanal i es planteja un repte als estudiants, que finalitza amb l'elaboració d'un plat amb fermentats, que s'ha de preparar a casa o al lloc de feina i presentar-se a la resta d'estudiants.

En aquest curs hi participen com a convidats professionals i productors referents en aquest sector, que expliquen els seus projectes i experiències.

Al llarg del curs es proposarà alguna sortida a algun restaurant en què es puguin degustar aplicacions dels fermentats. Es tracta d'una activitat opcional (no inclosa en el preu del curs), que es farà en cas que hi hagi un mínim d'inscrits.

Objectius

- Adquirir les bases tècniques de la fermentació i dels diferents tipus de fermentats.
- Aprendre a fer ús de la fermentació com a tècnica de valoració alimentària i de creació de nous umamis i textures.
- Conèixer projectes i cuiners referents en fermentació del territori com a exemples de bones pràctiques.
- Aprendre a aplicar les tècniques de fermentació segons les necessitats i els resultats desitjats.
- 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 arts culinàries i ciències gastronòmiques 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

1. Conceptes bàsics
 - 1.1 Microorganismes, seguretat alimentària i antropologia de la fermentació
2. Fermentats
 - 2.1 Ciència i gastronomia
 - 2.2 La fermentació en la indústria alimentària
3. Fermentacions amb bacteris làctics
 - 3.1 Homolàctiques i heterolàctiques. Pràctica de lactofermentació. Projecte convidat
4. Fermentacions amb fongs
 - 4.1 Koji, tempeh i altres floridures. Pràctica de fongs. Projecte convidat
5. Fermentacions mixtes
 - 5.1 Kombutxa, quefir i tíbics. Pràctica de fermentació mixta. Projecte convidat
6. Fermentacions alcohòliques i acètiques
 - 6.1 Classificació i exemples. Pràctica setmanal. Projecte convidat
7. Aplicacions culinàries dels fermentats
8. La fermentació com a eina d'aprofitament alimentari i valoració gastronòmica
9. Desenvolupament d'una proposta gastronòmica amb fermentats
10. Presentació de projectes

Exemples de projectes referents sobre fermentació del territori.

Alguns dels confirmats són: Kensho, Enso fermentats, Herbivore fermented food, Vinagres Fermentum

Titulació

Curs d'Especialització en Tècniques i Usos Culinaris de la Fermentació, per la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació.

Sistema avaluació

- Assistència obligatòria al 80 % de les sessions.
- Entrega de pràctiques setmanals.
- Treball final.

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 Alcía o La Masia (I+R), el departament de recerca i desenvolupament d'El Cellar de Can Roca. També 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. Enginyera de formació i Màster en medi ambient, el seu interès és el de promoure pràctiques regeneratives per a un futur més saludable.

Co-fundadora i coordinadora de projectes i comunitat d'Indaga: Innovació· Dinamització agroalimentària· Gastronomia.

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.

Ferran Boix

Enginyer de formació. És cofundador i responsable del projecte Enso Ferments, que vol donar valor als aliments fermentats mitjançant la producció pròpia dels vegetals i el desenvolupament d'aliments nous.

Humbert Conti

Professor i assessor en emprenedoria i innovació alimentària. És el fundador i director de l'empresa Kenshō, que elabora productes alimentaris fermentats amb arròs ecològic del Parc Natural del Delta de l'Ebre, com ara sake, miso, amamake, tamari o shochu.

Jordi Coromina

Xef del restaurant L'Horta, a Tavertet. És copropietari del projecte Enso Ferments, que vol donar valor als aliments fermentats mitjançant la producció pròpia dels vegetals i el desenvolupament d'aliments nous.

José De la Rosa

Biòleg i científic gastronòmic. És el fundador del projecte Fermented Freelance, que té com a objectiu millorar el valor ocult de la gastronomia andalusa remodelant el malbaratament d'aliments i repensant com han de ser els productes alimentaris del present i del futur, a través de la ciència (i, en especial, mitjançant la fermentació).

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.

Bernat Guixer

Doctor en Química Orgànica. És investigador i docent en gastronomia i expert en fermentacions alimentàries abordades des de la ciència. Lidera el projecte Esperit Roca, de begudes destil·lades i fermentades d'El Celler de Can Roca.

Marc Muñoz

Cuiner, biotecnòleg alimentari i màster en Biotecnologia Alimentària per la Universitat de Girona. Actualment treballa com a tecnòleg alimentari (*food technologist*) al departament de recerca i desenvolupament de l'empresa Flax & Kale. Interessat en el nexa d'unió entre la ciència i la gastronomia, ha treballat en departaments vinculats a processos fermentatius, com ara a la cuina experimental de la Universitat d'Extremadura o el projecte Esperit Roca, de begudes fermentades i destil·lades d'El Celler de Can Roca.

Mon Navarro

Emprenedora en l'àmbit de la gastronomia i la salut. És la fundadora d'Herbivore Fermented Food, un obrador, botiga i espai cultural destinat a l'elaboració, la venda i la divulgació dels productes fermentats d'origen vegetal.

Clara Pallarès Ciurana

Veure CV a l'apartat Direcció

Luis Parpal

Llicenciat en Química, ha dedicat la seva trajectòria professional a la indústria alimentària. Durant set anys va ser col·laborador de Vitae Slow Drinks a la planta de fabricació de la kombutxa. És fundador del projecte Vinagres Fermentum, amb el qual vol generar coneixement entorn dels vinagres de la kombutxa estudiant i desenvolupant mètodes i formulacions per crear productes nous.

Àlex Todó

És gestor cultural i expert en fermentació, i fundador del projecte Microorganismes.org, per fomentar la divulgació de la fermentació mitjançant la formació i l'assessorament.

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

INDAGA



Tècniques i Usos Culinaris de la Fermentació

Inici curs: 30/04/2024

Fi curs: 02/07/2024

Data tancament acta avaluació: 12/07/2024

Sessions Informatives

	Data	Hora	Lloc
Sessió informativa 1	09/04/2024	19:00	ONLINE per videoconferència amb el programa Zoom fent clic aquí

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
30/4/2024	plataforma zoom			18:00	20:30
7/5/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
14/5/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
21/5/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
28/5/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
4/6/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
11/6/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
18/6/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
25/6/2024	plataforma zoom			18:00	20:00
2/7/2024	plataforma zoom			18:00	20:30