

> APAEMA **CURSOS** BÀSICS

Cereals i farines ecològiques

> 23 i 24 de novembre de 2020 | EN LÍNIA



Curs que té com a objectiu donar a conèixer les característiques del cultiu ecològic dels cereals destinats a farines per a consum humà. Es tractarà sobre l'evolució històrica dels cereals, la rotació de cultius, la fertilitat del sòl, la collita i conservació dels cereals, el contingut en gluten dels diferents cereals i la seva capacitat panificadora, així com la influència en la panificació. El curs va dirigit especialment a dones i joves pagesos, així com a professionals agraris i tècnics, i finalment, a tota persona interessada amb la temàtica.

Imparteix: Stephan Carayon, pagès-forner expert en farines eco i blats antics.

Hores de formació: 6 hores.

Dies i horaris:
Dies 23 i 24 de 16 a 19 h.

Localització virtual: s'enviarà l'enllaç, al curs i la contrasenya per accedir-hi, uns dies abans, a tots els inscrits.

Inscripcions: a través de l'enllaç:
<https://forms.gle/4HgPurSQMaRS5oy98>

FINANCIEN:

ORGANITZA: