

NUTRICIÓN SIMBIÓTICA Y *SMR

**Solución Madre de Microorganismos Regenerativos*

Curso intensivo teórico práctico de dos días

PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO:

TEMAS GENERALES:

1. Bases simbióticas de hortalizas y técnicas de proliferación BAL (Bacterias ácido lácticas)
2. Los germinados y su utilidad como alimento y para obtener bacterias fototrópicas
3. Anidamiento de *MR en fibras vegetales y producción de alimentos e inóculos
4. Producción de SMR (Solución Madre de Microorganismos Regenerativos)

**Microorganismos Regenerativos*

ESPACIO TEORICO:

- Beneficios de los MR en nutrición y salud.
- Principios de la nutrición simbiótica
- Implicaciones del uso masivo de MR en las actividades humanas.

ESPACIO PRÁCTICO:

Bases simbióticas de hortalizas ricas en BAL (Bacterias del ácido láctico)

- Técnicas de fermentación de hortalizas
- Obtención de BAL y ácido láctico

Bases simbióticas de cereales ricas en hongos regenerativos

— Ensilados en salvado

- Ensilados con azúcares
- Ensilados con sal

Producción Solución Madre de Microorganismos Regenerativos

- Grupos de MR y su utilidad como inóculos
- Recolección de insumos silvestres para la proliferación de MR
- Bases líquidas para la proliferación de MR
- Elaboración de Solución Madre de Microorganismos Regenerativos
- Activación y extensión de la solución
- Utilidades

Lugar: Permacultura Laguar, Fleix, Alicante - **Aportación 90 €**

Incluye: Alojamiento en tienda o sala compartida y catering simbiótico vegano

Información y Reservas:

Jesús Ledesma - 679 94 34 61



permaculturalaguar@gmail.com

www.permaculturalaguar.org



Solicita información para
cursos y talleres a:
educabiota@nutribiota.net

Licencia Pública No Comercial

Reconocimiento 4.0



Bioteca Nutribiota
educabiota@nutribiota.net