Alquimia y regeneración alimenticia

CONSERVAS Y FERMENTOS

¡Fechas a elegir!

Noviembre 30 - Diciembre 7 y 14
Enero 25 - Febrero 8 y 22 - Marzo 8, 15 y 28
Abril:7 - Mayo 3, 17 y 24 - Junio 13 y 20









CULTURA REGENERATIVA, LO DE MARCOS, NAYARIT.

¡Registrate aquí!

+(52) 5548903830

www.culturaregenerativa.com.mx

CULTURA REGENERATIVA

info

CULTURA
REGENERATIVA

Taller presencial de
Alquimia y regeneración alimenticia

CONSERVAS Y FERMENTOS

y

APRENDERÁS...

...un diseño integral que no sólo alimentará el cuerpo, sino que refleja la interconexión, los ciclos de la naturaleza y la armonía que promovemos en cada rincón de este espacio, invitando a la comunidad a habitar su alimentación de forma consciente y a descubrir el poder de transformar su entorno desde la cocina.











TEMARIO:

- Ciencia ancestral y autonomía.
- Qué es un fermento + herramienta de regeneración.
- Soberanía alimentaria
- Bioquímica
- Microorganismos benéficos
- Tiempos y temperaturas
- Preparación de Chukrut
- Preparación de Kefir de agua y leche.
- Preparación de ajo confitado en aceite.

FACILITADORA

ARIANA ALEJANDRA CASTAÑEDA ESPINOSA



Su propósito es tejer puentes hacia el bien vivir a través de la reconexión con nuestros hábitos alimenticios y el consumo consciente, un camino profundamente respaldado por su propia experiencia de sanación y una alimentación basada en plantas desde hace siete años. Dentro de este proyecto de permacultura, Ariana se dedica a compartir saberes ancestrales y prácticos, utilizando los fermentos y las conservas básicas como herramientas vivas para despertar el autoconocimiento y dar pasos firmes hacia la soberanía alimentaria, bajo la firme creencia de que la cocina es un espacio de resistencia y autonomía sobre lo que nos nutre. Además de guiar los cursos de fermentos y conservas, su rol se expande hacia la gestión de la experiencia nutricia de nuestra comunidad, gestando un menú estilo mandala alimenticio para el resto de los cursos del ciclo de aprendizaje 2026 y 2027; un diseño integral que no sólo alimentará el cuerpo de quienes participen, sino que refleja la interconexión, los ciclos de la naturaleza y la armonía que promovemos en cada rincón de este espacio, invitando a la comunidad a habitar su alimentación de forma consciente y a descubrir el poder de transformar su entorno desde la cocina.

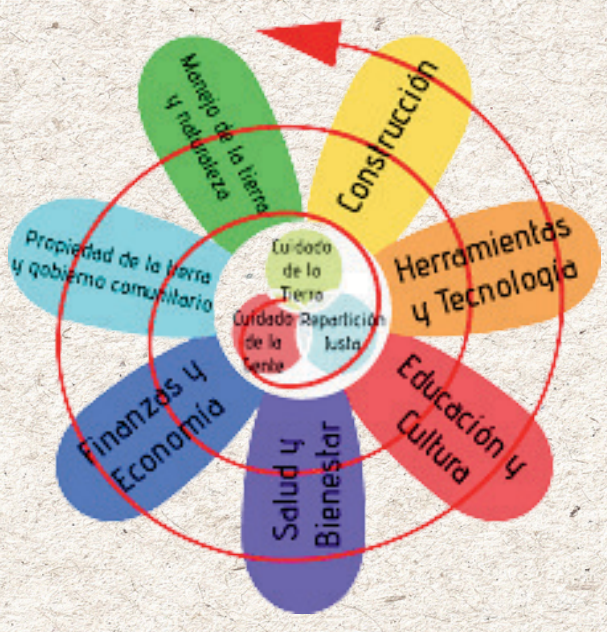
CULTURA REGENERATIVA

Taller presencial de
Alquimia y regeneración alimenticia

CONSERVAS Y FERMENTOS

ANFITRIONES

Cultura Regenerativa es una organización educativa biocultural que ayuda a personas éticas, y eco-lógicamente conscientes que desean aprender a diseñar e implementar
eco-tecnologías eficientes en sus casas basadas en la Permacultura, a través de talleres prácticos para reducir contaminación, tener soberanía en recursos como agua y alimento, en servicio a la naturaleza que nos sostiene.



Tenemos 10 años de experiencia en educación en Permacultura; gestionando alrededor de 100 talleres y recibido más de 2,000 aprendices, que en sus procesos de aprendizaje han ayudado a crear infraestructura para diversos proyectos de permacultura y ecoaldeas en México, con maestros expertos en cada área.

Entre los talleres de esta temporada **noviembre 2026 a junio 2027** tendremos talleres de "Bioconstrucción de Casas de Barro", "Estructuras de Madera para Casas de Barro", ", "Sistemas de Captación de Lluvia", "Baño Seco", "Permacultura Social", "Conservas y Fermentos", "Reciclaje", "Agroecología" y más, Encontrarás toda la información en nuestra página:

https://culturaregenerativa.com.mx/talleres/







PRECIOS

PRECIO ÚNICO

1,777 MXN - Pago por persona.
Reserva tu lugar con el 50%
por persona.

FORMAS DE PAGO

TRANSFERENCIA:

NU MEXICO
CLABE: 638180000178395395
Cuenta: 00017839539
Nombre: Halina Luisa Najera Martinez

Al realizar tu pago envía tu comprobante de pago vía Whats App al (+52) 5548903830 para agregarte al grupo del taller y tener comunicación con tus maestros y compañer@s.

¡CUPO LIMITADO!

CULTURA REGENERATIVA