

CURSO DE FERMENTADOS



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 30 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- 1.- Comprender los principios básicos de la fermentación y sus aplicaciones.
- 2.- Aprender a elaborar productos fermentados como yogur, kéfir, kombucha, kimchi, y pan de masa madre.
- 3.- Garantizar la seguridad alimentaria durante el proceso de fermentación.
- 4.- Identificar los beneficios nutricionales y funcionales de los fermentados.
- 5.- Aplicar técnicas de fermentación en entornos domésticos o profesionales.

CONTENIDOS

SESIÓN 1

Presentación de los alumnos y el espacio
¿Qué es fermentar?
Las reglas técnicas y estereotipos
Fermentaciones mixtas introducción
Kombuchas (teórico, práctico)
Kéfir de leche (teórico, práctico)
Kéfir de Agua (teórico, práctico)
Cata de fermentaciones mixtas

SESIÓN 2

Fermentaciones alcohólicas introducción
Fermentaciones alcohólicas directas
Tepache, vino de uva, vino de frutas, hidromiel (teórico, práctico)
Fermentaciones alcohólicas indirectas
Cerveza, Sake, chicha o masato (teórico, práctico)
Derivados de las fermentaciones alcohólicas
Destilados

SESIÓN 3

Fermentaciones acéticas
Vinagres (teórico, práctico)
Derivados de fermentaciones acéticas Shrubbs, encurtidos (teórico, práctico)
Introducción fermentaciones lácticas
Fermentación láctica de verduras: kimchi, kvass, otras verduras (teórico, práctico)
Fermentación láctica de legumbres: Koji, miso, salsa de soja. (teórico, práctico)

SESIÓN 4

Fermentaciones lácticas de la leche: yogur, ricotta, queso fresco (teórico, práctico)

BY URBIOLA

Fermentaciones lácticas de carnes y pescados (teórico, practico)
Procesos de degradación química: Garum
Otras fermentaciones con mohos
Quesos veganos, tempeh, koji (teórico, practico)
Maduraciones
Finalización del curso.