

## 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.