



DIPLOMADO ONLINE YOGUR Y BEBIDAS FERMENTADAS

Duración: 1 mes y medio (6 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Total de sesiones: 12 clases

- 1. Fundamentos de la fermentación láctica y elaboración de yogur natural.**
- 2. Yogures saborizados, batidos y funcionales.**
- 3. Yogur griego y productos derivados.**
- 4. Bebidas fermentadas tradicionales.**
- 5. Costeo de yogures y bebidas fermentadas.**
- 6. Elaboración y evaluación de proyecto final.**

Módulo 1. Fundamentos de la fermentación láctica y elaboración de yogur natural.

Semana 1

Clase 1. Fundamentos de la fermentación láctica

Clase 2. Práctica Elaboración de yogur natural artesanal

Módulo 2. Yogures saborizados, batidos y funcionales.

Semana 2

Clase 3. Formulación y desarrollo de yogures saborizados

Clase 4. Práctica Elaboración de yogures saborizados y funcionales

Módulo 3. Yogur griego y productos derivados.

Semana 3

Clase 5. Yogur griego: técnicas, rendimiento y aplicaciones

Clase 6. Práctica Elaboración de yogur griego y productos derivados

Módulo 4. Bebidas fermentadas tradicionales.

Semana 4

Clase 7. Principios de elaboración de bebidas fermentadas

Clase 8. Práctica Elaboración de bebidas fermentadas tradicionales

Módulo 5. Costeo de yogures y bebidas fermentadas.

Semana 5

Clase 9. Innovación, conservación y comercialización de bebidas fermentadas

Clase 10. Etiquetado básico, Empaque y presentación

Módulo 6. Elaboración y evaluación de proyecto final.

Semana 6

Clase 11. Desarrollo y evaluación de producto fermentado

Clase 12. Desarrollo y evaluación de producto fermentado