



Elaboración de Yogur Artesanal

Objetivos

Curso práctico para aprender a elaborar yogur artesanal, comprendiendo la fermentación bacteriana y sus beneficios nutricionales, como proteínas, calcio y probióticos que fortalecen la salud digestiva.

Dirigido a:

Emprendedores, productores, estudiantes y personas interesadas en aprender a elaborar yogur artesanal y desarrollar productos lácteos de calidad.

Contenido del curso:

- Introducción
- Fundamentos del proceso de fermentación láctica
- Regulación en Nicaragua
- Elaboración de Yogur

Habilidades a desarrollar

Aplicación de técnicas de fermentación, manejo higiénico de alimentos, formulación de recetas artesanales, control de calidad y desarrollo de productos lácteos con valor agregado.



Presencial



6 horas