

## **La Ciencia de los Alimentos Fermentados**

**Duración:** 1 mes.

**Inicio:** 3 de noviembre.

**Profesores:** Valentina Crosetti / Leticia Baccharini

### **Destinado a:**

**Productores de alimento y público en general.**

### **Objetivos:**

**Adquirir conocimiento sobre el proceso de fermentación.**

**Estudiar el proceso básico de elaboración de queso y la fermentación láctica.**

**Estudiar el proceso básico de elaboración de cerveza, vino y la fermentación alcohólica.**

**Estudiar el proceso básico de fermentación en panificados.**