

La Ciencia de los Alimentos Fermentados

Duración: 1 mes.

Inicio: 3 de noviembre.

Profesores: Agustín Sola / Valentina Crosetti

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.