

La Ciencia de los Alimentos Fermentados

Prof: Valentina Crosetti

Destinatarios: Personas interesadas en la temática.

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.