

ORGANIZA:



FINANCIA:



EL CENTRO TECNOLÓGICO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO ITAGRA.CT, OTORGA ESTE

DIPLOMA

Expedido a favor de LUCIA MUÑAGORRI BOVILLE , con D.N.I.: 78979664X

por haber realizado el curso de

BEBIDAS FERMENTADAS: DESARROLLO DE BEBIDAS SALUDABLES

Financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la realización de programas plurirregionales de formación, dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025

La formación ha sido impartida del 11 de noviembre de 2025 al 13 de noviembre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad aula virtual,

En Palencia, a 14 de noviembre de 2025

Fdo.: Asier Saiz Rojo

Director de Itagra.ct

ORGANIZA:



FINANCIA:



Contenidos:

- Bebidas funcionales: qué son, por qué están en auge y qué valor aportan al consumidor.
- Introducción a la kombucha: propiedades, beneficios para la salud y su proceso de elaboración.
- Otros ejemplos de bebidas saludables fermentadas: kéfir de agua, tepache y shrubs.
- Preparación casera de kombucha: consejos para garantizar la seguridad y calidad del producto.
- Casos de éxito en la comercialización de bebidas saludables: aprendizajes y recomendaciones.