

ORGANIZA:



FINANCIA:



Formación
Agroalimentaria
Siembra, Crece y Cosecha tu futuro



LA FUNDACIÓN SAN ISIDRO MICAS, OTORGA ESTE

DIPLOMA

Expedido a favor de LEIRE CANTERO PUENTE, con D.N.I.: 13171970P

por haber realizado el curso de

ELABORACION DE YOGURES Y LECHEs FERMENTADAS

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 27 de octubre de 2025 al 29 de octubre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad aula virtual,

En Palencia, a 30 de octubre de 2025



Fdo.: Jose Manuel Miguel Castrillo
Presidente de la Fundación San Isidro Micas

ORGANIZA:



FINANCIA:



Formación
Agroalimentaria
Siembra, Crece y Cosecha tu futuro



Contenidos:

- Definiciones. Tipología de las leches fermentadas. Clasificación y definición del yogur. Selección de la leche y los aditivos.
- Operaciones y tratamientos previos de la leche: higienización, semi y desnatado de la leche, pasteurización y homogenización.
- Cultivos iniciadores: tipos y cepas. Tecnología de elaboración de los yogures: firme, batido, líquido y overnight. Microbiología y bioquímica.
- Fabricación del yogur: tecnologías, formulaciones e ingredientes. Formulaciones de las mezclas: peso y dosificación de ingredientes.
- Tecnologías de elaboración: procesos de yogur firme, batido y líquido. Yogures especiales, Skyr, yogur congelado y concentrado.
- Tecnologías de yogures artesanales: vaca, oveja y cabra. Otras tecnologías: yogur pasteurizado.
- Otras leches fermentadas: kéfir, koumiss, lavan. Leches fermentadas probióticas: L-casei, Bifidus, Yakult, con fibra y symbiotic drink.
- Control de calidad y problemática del yogur. Análisis sensorial del yogur.