

ORGANIZA:



FINANCIA:



Formación  
**Agroalimentaria**  
Siembra, Crece y Cosecha tu futuro



LA FUNDACIÓN SAN ISIDRO MICAS, OTORGA ESTE

# DIPLOMA

Expedido a favor de ROGER SOLIS, con D.N.I.: Y5066938Y

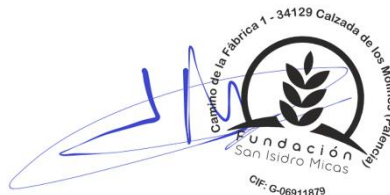
por haber realizado el curso de

## **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:



### 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, pasterización 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 pasterizado.
- 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.