



INNOVACION EN PROCESOS DE ELABORACIÓN DE YOGHURT Y POSTRES.

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Capacitar a los participantes en el diseño y ejecución de procesos innovadores para la elaboración de yoghurt y postres, optimizando la calidad y eficiencia.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos teóricos de la fermentación láctica y su aplicación en la elaboración de yoghurt.
- Identificar y aplicar técnicas avanzadas de control de calidad en la producción de postres.
- Desarrollar habilidades para implementar prácticas sostenibles en la industria láctea.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción a la Innovación en Procesos de Elaboración de Yoghurt
Aprendizaje Esperado: Comprender los fundamentos básicos de la innovación en la elaboración de yoghurt.

Contenidos:

Historia y evolución de los procesos de elaboración de yoghurt en la industria.
Principios básicos de fermentación láctica y su importancia en el yoghurt.
Identificación de ingredientes clave y su impacto en la calidad del producto final.
Tendencias actuales en la innovación de productos lácteos y su aplicación en el mercado.
Normativas y regulaciones vigentes en la producción de yoghurt.
Actividad Práctica: Diseñar un proceso innovador para la elaboración de yoghurt, considerando la selección de ingredientes y técnicas de fermentación, y presentarlo en clase.

Módulo 2

Técnicas Avanzadas en la Producción de Yoghurt
Aprendizaje Esperado: Aplicar técnicas avanzadas para mejorar la calidad y eficiencia en la producción de yoghurt.

Contenidos:

Métodos de pasteurización y su impacto en la textura y sabor del yoghurt.
Evaluación de diferentes cultivos bacterianos y su influencia en las propiedades del producto final.
Optimización de procesos de fermentación y control de temperatura.
Análisis sensorial y su aplicación en el desarrollo de nuevos productos.
Estrategias de empaque y conservación para maximizar la vida útil del yoghurt.
Actividad Práctica: Realizar un experimento de fermentación controlada, documentando los resultados y proponiendo mejoras en el proceso.

Módulo 3

Innovación en la Elaboración de Postres Lácteos
Aprendizaje Esperado: Desarrollar habilidades para crear postres lácteos innovadores con un enfoque en la sostenibilidad.

Contenidos:

Exploración de ingredientes alternativos y su aplicación en postres lácteos.
Técnicas de estabilización y texturización en la elaboración de postres.
Innovaciones en la presentación y empaque de postres para mejorar la experiencia del consumidor.
Impacto ambiental de la producción de postres y estrategias para minimizarlo.
Estudio de casos de éxito en la innovación de postres lácteos a nivel global.
Actividad Práctica: Crear un prototipo de postre lácteo innovador, considerando aspectos de sostenibilidad y presentación, para discutir en clase.

Módulo 4

Control de Calidad y Sostenibilidad en la Industria Láctea
Aprendizaje Esperado: Implementar prácticas de control de calidad y sostenibilidad en la producción de yoghurt y postres.

Contenidos:

Principios de control de calidad aplicados a la producción de yoghurt y postres.
Herramientas de análisis y monitoreo de calidad en tiempo real.
Prácticas sostenibles en la cadena de suministro de productos lácteos.
Estrategias de reducción de residuos y optimización de recursos en la producción.
Certificaciones y estándares internacionales de sostenibilidad en la industria láctea.
Actividad Práctica: Realizar una auditoría de calidad a un proceso de producción de yoghurt o postres, identificando áreas de mejora y proponiendo soluciones sostenibles.
prueba final

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl