

Curso Virtual: Elaboración de Bebidas y Alimentos Probióticos (Kéfir, Kombucha y Vinagre)

¡Explora el mundo de las bebidas probióticas! Aprende a elaborar kéfir de leche y agua, kombucha y vinagre artesanal con este curso práctico y flexible. Diseñado para emprendedores y entusiastas de la salud natural, nuestro curso te enseñará desde lo más básico hasta técnicas avanzadas de fermentación.



L Detalles del curso

- **Duración total:** 4 semanas.
- **Total de horas sincrónicas:** 12 horas (2 reuniones semanales de 1 hora y 30 minutos)
- **Modalidad:** 100% virtual. Clases en vivo + Contenido asincrónico disponible durante el curso.
- **Inicio:** 8 de Diciembre de 2025 o al completar 20 inscritos.
- **Total de cupos ofertados:** 20.
- **Horario:** Sábados y Domingos de 19h00 a 20h30
- **Inversión:** 15 USD + IVA
- **Descuentos:**
 - Grupo de 5 o más personas obtienen un 15% de descuento.

✓ Incentivos:

Al finalizar este curso se evaluará a los participantes y se seleccionará a los dos mejores puntuados con la finalidad de premiar al esfuerzo.

Incentivo al mejor puntuado del curso:

- Beca total para un curso de interés del estudiante.

Incentivo al segundo mejor puntuado del curso:

- Beca parcial (50%) para un curso de interés del estudiante.

Temario (14 módulos)

0. Bienvenida: Reunión inicial para explicaciones generales del curso
1. Breve introducción a las bebidas probióticas.
2. Construye tu propio fermentador.
3. Producción técnico artesanal de kéfir de leche.
4. Producción técnico artesanal de kéfir de agua.
5. Producción técnico artesanal de Kombucha.
6. Producción técnico artesanal de vinagre.
7. Obtén tu propia madre de vinagre desde cero.
8. ¿Es posible crear tu propio SCODY?
9. Uso de Kéfir y Kombucha para el desarrollo e innovación en alimentos funcionales
10. Clarificación de bebidas probióticas.
11. Conservación y almacenamiento de bebidas y alimentos probióticos.
12. ¿Cómo emprender con los conocimientos adquiridos?
13. ¿Cómo obtener fondos no reembolsables para financiar un proyecto de emprendimiento?



Inscripción:

Puede inscribirte a través de nuestra página web, o contactándote directamente con un asesor de SBA vía WhatsApp o llamada telefónica a cualquiera de los siguientes números de teléfono: **0996150088 / 0996757467**

Nuestro curso es **flexible y práctico**: estudia a tu ritmo combinando **clases en vivo** para resolver dudas al instante, más **videos y tutoriales** disponibles permanentemente en nuestra plataforma virtual. Aprenderás desde casa con ejemplos reales y además tendrás la oportunidad de aprender cómo se puede emprender y acceder a **fondos no reembolsables** que te apoyen a formar un negocio.



¡Estudiar, emprender y crear tus bebidas nunca fue tan fácil y divertido!

- ◆ **Desde casa:** 100% virtual, con soporte docente permanente.
- ◆ **Emprende:** Adquiere habilidades para lanzar tu propio negocio artesanal.
- ◆ **Práctico:** Combina teoría y práctica en clases dinámicas y talleres en video.

INSCRÍBETE YA Y FORMA PARTE DE UNA COMUNIDAD DE GENTE EMPRENDEDORA E INNOVADORA