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.



(La Detalles del curso

- Duración total: 4 semanas.
- Total de horas sincrónicas: 12 horas (3 reuniones semanales de 1 hora)
- Modalidad: 100% virtual. Clases en vivo + Contenido asincrónico disponible durante el curso.
- **Inicio:** 8 de Diciembre de 2025 o al completar 30 inscritos.
- Total de cupos ofertados: 30.
- Horario: Lunes, Miércoles y Viernes de 19h30 a 20h30
- Inversión: 18 USD + IVA
- Descuentos:
 - Grupo de 5 o más personas → PRECIO DEL CURSO POR PERSONA: 15 USD + IVA

Incentivos:

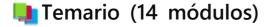
Al finalizar este curso se evaluará a los participantes y se seleccionará a los dos mejores puntuados con la finalidad de premiar al esfuerzo.

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.



- **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 SCOBY?
- 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.