



DIPLOMADO ONLINE EN BOTANAS ARTESANALES

Duración: 1 mes y medio – 6 semanas

Modalidad: En línea

Sesiones: 2 por semana

1. FUNDAMENTOS DE LAS BOTANAS ARTESANALES
2. BOTANAS DE MAÍZ Y CEREALES
3. BOTANAS DE FRUTAS Y VERDURAS
4. BOTANAS CON SEMILLAS, NUECES Y LEGUMINOSAS
5. BOTANAS GOURMET DULCES Y SALADAS
6. CONSERVACIÓN, EMPAQUE Y EMPRENDIMIENTO

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LAS BOTANAS ARTESANALES

Semana 1

Sesión teórica:

- Concepto y clasificación de botanas.
- Ingredientes y materias primas.
- Herramientas y equipo básico.
- Higiene y buenas prácticas.
- Técnicas de horneado, fritura y deshidratación.
- Sazonadores y mezclas de sabores.

Sesión práctica:

- Elaboración de una mezcla de botanas.
- Preparación de sazónadores.
- Botanas horneadas.
- Técnicas básicas de presentación.

MÓDULO 2. BOTANAS DE MAÍZ Y CEREALES

Semana 2

Sesión teórica:

- Características del maíz y cereales.
- Selección y preparación de ingredientes.
- Técnicas de tostado y horneado.
- Sazonado y combinación de sabores.
- Conservación y textura.

Sesión práctica:

- Maíz tostado y sazonado.
- Palomitas gourmet.
- Cereal o granola salada.
- Mezcla de botanas de

MÓDULO 3. BOTANAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Semana 3

Sesión teórica:

- Selección de frutas y verduras.
- Deshidratación.
- Horneado.
- Control de humedad.
- Sazonadores dulces, salados y picantes.
- Conservación.

Sesión práctica:

- Frutas deshidratadas.
- Chips de verduras.
- Chips de fruta con diferentes sabores.
- Mezcla artesanal de frutas y semillas.

MÓDULO 4. BOTANAS CON SEMILLAS, NUECES Y LEGUMINOSAS

Semana 4

Sesión teórica:

- Tipos de semillas y frutos secos.
- Tostado y horneado.
- Combinación de ingredientes.
- Sazonadores y especias.
- Texturas y mezclas.
- Control de humedad y almacenamiento.

Sesión práctica:

- Mix de semillas y frutos secos.
- Garbanzos tostados.
- Cacahuates gourmet.
- Mezcla de botana especiada.



MÓDULO 5. BOTANAS GOURMET DULCES Y SALADAS

Semana 5

Sesión teórica:

- Desarrollo de sabores.
- Combinaciones dulce, salado y picante.
- Coberturas y sazónadores.
- Chocolate aplicado a botanas.
- Presentación y decoración.
- Creación de productos diferenciados.

Sesión práctica:

- Cacahuates o frutos secos caramelizados.
- Palomitas gourmet.
- Botana cubierta con chocolate.
- Mezcla dulce-salada de autor.

MÓDULO 6. CONSERVACIÓN, EMPAQUE Y EMPRENDIMIENTO

Semana 6

Sesión teórica:

- Conservación de botanas.
- Tipos de envases.
- Empaque y presentación.
- Información básica para comercialización.
- Costeo de recetas.
- Precio de venta.
- Creación de una línea de botanas.
- Organización de producción y ventas.

Sesión práctica:

- Elaboración de una línea de botanas artesanales.
- Preparación de diferentes presentaciones.
- Empaque y etiquetado básico.
- Cálculo de costos y precio de venta.
- Presentación del proyecto final.

PROYECTO FINAL

El participante desarrollará una **línea de 5 botanas artesanales**, combinando diferentes técnicas y sabores.