



DIPLOMADO ONLINE EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE CREMAS Y LICORES

Duración: 3 meses – 12 semanas

Modalidad: En línea

Sesiones: 2 por semana

1. CREMAS Y LICORES ARTESANALES (MACERACIÓN E INFUSIÓN)
2. LICORES DE FRUTAS, LICORES DE CAFÉ, CACAO Y CHOCOLATE
3. LICORES REGIONALES Y SABORES MEXICANOS (HIERBAS Y ESPECIAS)
4. FUNDAMENTOS DE LAS CREMAS DE LICOR (CAFÉ, CHOCOLATE Y VAINILLA)
5. CREMAS DE FRUTAS Y SABORES GOURMET
6. FILTRADO, CONSERVACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO Y PROYECTO FINAL

MÓDULO 1. CREMAS Y LICORES ARTESANALES (MACERACIÓN E INFUSIÓN)

Semana 1

Sesión teórica:

- Introducción a las bebidas artesanales.
- Diferencia entre licores, cremas y macerados.
- Ingredientes y materias primas.
- Alcohol base y características.
- Utensilios y equipo.
- Higiene y buenas prácticas.
- Seguridad en la elaboración y almacenamiento.

Sesión práctica:

- Preparación de una base de maceración.
- Selección y preparación de ingredientes.
- Elaboración de un macerado sencillo.

Semana 2

Sesión teórica:

- Principios de la maceración.
- Infusión en frío y caliente.
- Tiempo de extracción.
- Uso de frutas, hierbas y especias.
- Filtrado y clarificación.
- Desarrollo de sabores.

Sesión práctica:

- Elaboración de un licor de frutas.
- Preparación de una infusión especiada.
- Filtrado y almacenamiento.

MÓDULO 2. LICORES DE FRUTAS, LICORES DE CAFÉ, CACAO Y CHOCOLATE

Semana 3

Sesión teórica:

- Selección de frutas.
- Frutas frescas y deshidratadas.
- Equilibrio entre fruta, alcohol y azúcar.
- Color, aroma y sabor.
- Maceración y reposo.

Sesión práctica:

- Licor artesanal de frutos rojos.
- Licor de cítricos.
- Preparación y filtrado de los productos.

Semana 4

Sesión teórica:

- Características del café y cacao en bebidas.
- Métodos de extracción.
- Intensidad y equilibrio de sabores.
- Combinación con especias.
- Dulzor y textura.

Sesión práctica:

- Licor de café.
- Licor de cacao o chocolate.
- Desarrollo de una mezcla de sabor.

MÓDULO 3. LICORES REGIONALES Y SABORES MEXICANOS (HIERBAS Y ESPECIAS)

Semana 5

Sesión teórica:

- Hierbas aromáticas.
- Especias y semillas.
- Características aromáticas.
- Combinación de ingredientes.

- Maceración y filtrado.

Sesión práctica:

- Licor especiado.
- Licor de hierbas aromáticas.
- Creación de una mezcla personalizada.

Semana 6

Sesión teórica:

- Ingredientes mexicanos aplicados a licores.
- Frutas regionales.
- Café mexicano.
- Cacao.
- Vainilla, canela y otras especias.
- Desarrollo de sabores tradicionales.

Sesión práctica:

- Elaboración de un licor con ingredientes mexicanos.
- Diseño de una receta de sabor regional.
- Presentación artesanal.

MÓDULO 4. FUNDAMENTOS DE LAS CREMAS DE LICOR (CAFÉ, CHOCOLATE Y VAINILLA)

Semana 7

Sesión teórica:

- Características de las cremas de licor.
- Bases lácteas y no lácteas.
- Cremas, leche y otros ingredientes.
- Emulsiónado y homogeneización.
- Textura y estabilidad.
- Conservación y almacenamiento.

Sesión práctica:

- Elaboración de una crema de licor base.
- Ajuste de textura y sabor.
- Envasado y conservación.

Semana 8

Sesión teórica:

- Combinaciones clásicas.
- Café y chocolate.

- Vainilla y especias.
- Balance de dulzor.
- Texturas y color.

Sesión práctica:

- Crema de licor de café.
- Crema de chocolate.
- Crema de vainilla.
- Decoración y presentación.

MÓDULO 5. CREMAS DE FRUTAS Y SABORES GOURMET

Semana 9

Sesión teórica:

- Uso de frutas en cremas.
- Purés, concentrados y saborizantes.
- Acidez y dulzor.
- Combinaciones gourmet.
- Texturas y estabilidad.

Sesión práctica:

- Crema de frutos rojos.
- Crema de fruta tropical.
- Desarrollo de una crema de sabor propio.

Semana 10

Sesión teórica:

- Desarrollo de recetas originales.
- Combinación de frutas, semillas y especias.
- Sabores de temporada.
- Diseño de productos premium.
- Estandarización de recetas.

Sesión práctica:

- Crema de licor de nuez o almendra.
- Crema especiada.
- Creación de un licor o crema de autor.

MÓDULO 6. FILTRADO, CONSERVACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO Y PROYECTO FINAL

Semana 11

Sesión teórica:

- Filtrado y acabado.
- Estabilidad y almacenamiento.
- Tipos de envases.
- Presentación del producto.
- Información básica de etiquetado.
- Costeo de recetas.
- Determinación del precio de venta.

Sesión práctica:

- Filtrado y acabado de productos.
- Preparación de botellas.
- Diseño de presentación.
- Elaboración de fichas técnicas y costos.

Semana 12

Sesión teórica:

- Creación de una línea de cremas y licores.
- Selección de productos.
- Estandarización.
- Imagen y presentación.
- Empaque.
- Comercialización responsable.
- Organización de producción.

Sesión práctica:

- Elaboración de productos finales.
- Presentación de la línea.
- Integración de técnicas aprendidas.
- Presentación del proyecto final.

PROYECTO FINAL

El participante desarrollará una **línea artesanal de 6 productos**, que podrá incluir: