



DIPLOMADO ONLINE EN LÁCTEOS ARTESANALES

1. EL ARTE DE LA LECHE, YOGHURT Y FERMENTOS LÁCTEOS
2. QUESERÍA ARTESANAL: FRESCOS, ASADEROS Y BOTANEROS
3. TÉCNICAS DE HILADO: QUESO ASADERO Y PASTA HILADA
4. MANTEQUILLA PREMIUM, GHEE Y CREMA DE RANCHO
5. DULCERÍA LÁCTEA Y REPOSTERÍA ARTESANAL - EVALUACIÓN DE COSTOS, ETIQUETADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS
6. SHOWCASE DE PROYECTOS Y GRADUACIÓN

MÓDULO 1. EL ARTE DE LA LECHE, YOGHURT Y FERMENTOS LÁCTEOS

Semana 1

Sesión teórica: Alquimia de la leche: microbiología clave, cultivos lácticos, principios de fermentación e inocuidad.

Sesión práctica: Elaboración de yogur artesanal cremoso y producción de bebidas lácteas fermentadas con control de acidez.

MÓDULO 2. QUESERÍA ARTESANAL: FRESCOS, ASADEROS Y BOTANEROS

Semana 2

Sesión teórica: Ciencia de la coagulación, integración segura de ingredientes, control de riesgos de contaminación y manejo del suero.

Sesión práctica: Elaboración de queso fresco tradicional y queso botanero

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE HILADO: QUESO ASADERO Y PASTA HILADA

Semana 3

Sesión teórica: Fisicoquímica del fundido: desarrollo de acidez (pH), elasticidad, hilado y prevención de defectos en quesos asaderos.

Sesión práctica: Elaboración de queso asadero

MÓDULO 4. MANTEQUILLA PREMIUM, GHEE Y CREMA DE RANCHO

Semana 4



Sesión teórica: Batido y separación de grasas, clarificación (método Ghee), crema cultivada, vida útil y costeo de producción.

Sesión práctica: Elaboración de mantequilla artesanal saborizada (gourmet) y elaboración de Ghee (mantequilla clarificada).

MÓDULO 5. DULCERÍA LÁCTEA Y REPOSTERÍA ARTESANAL - EVALUACIÓN DE COSTOS, ETIQUETADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Semana 5

Sesión teórica: Equilibrio de azúcares y texturas, conservación natural, costeo de productos, fijación de precios y etiquetado nutrimental conforme a la NOM-051

Sesión práctica: Elaboración de cajeta tradicional/dulce de leche

MÓDULO 6. SHOWCASE DE PROYECTOS Y GRADUACIÓN

Semana 6

Sesión 1: Presentación de proyectos finales (Bloque 1).

Sesión 2: Presentación de proyectos finales (Bloque 2) + Cierre de diplomado.