



# Diplomado Online en Confitería y Chocolatería Artesanal

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Sesiones por semana: 2 (1 teórica + 1 práctica)

## Módulo 1. Fundamentos de la Confitería y Chocolatería

### Semana 1

#### Teórica:

- Historia del chocolate y la confitería
- Tipos de dulces y chocolates
- Higiene y seguridad alimentaria

#### Práctica:

- Manejo básico de chocolate
- Confitería simple de azúcar

### Semana 2

#### Tema: Azúcar y Puntos de Cocción

#### Teórica:

- Puntos del azúcar
- Caramelo y jarabes

#### Práctica:

- Caramelo básico
- Dulces de azúcar cocida

## Módulo 2. Técnicas Básicas de Azúcar y Chocolatería

### Semana 3

#### Teórica:

- Tipos de chocolate
- Temperado básico

#### Práctica:

- Tabletas de chocolate

- Coberturas simples

## **Semana 4**

### **Teórica:**

- Tipos de moldes
- Rellenos básicos

### **Práctica:**

- Bombones rellenos
- Trufas artesanales

## **Módulo 3. Bombonería y Trufas Artesanales**

### **Semana 5**

#### **Teórica:**

- Técnicas de confitería mexicana
- Texturas y cristalización

#### **Práctica:**

- Palanquetas
- Alegrías

### **Semana 6**

#### **Tema: Confitería Tradicional Mexicana**

##### **Teórica:**

- Dulces típicos
- Manejo de leche y azúcar

##### **Práctica:**

- Cajeta
- Glorias o jamoncillo

## **Módulo 4. Confitería Tradicional Mexicana**

### **Semana 7**

#### **Teórica:**

- Ganaches y rellenos
- Combinación de sabores

#### **Práctica:**

- Bombones gourmet
- Trufas rellenas

## **Semana 8**

### **Teórica:**

- Integración de técnicas
- Balance de sabores

### **Práctica:**

- Chocolates con caramelo
- Dulces combinados

## **Módulo 5. Decoración, Producción y Presentación Profesional**

### **Semana 9**

#### **Teórica:**

- Decoración de chocolates
- Acabados profesionales

#### **Práctica:**

- Chocolates decorados
- Productos para regalo

### **Semana 10**

#### **Teórica:**

- Producción artesanal en lote
- Control de calidad

#### **Práctica:**

- Elaboración de **lote de bombones y trufas en volumen**
- Producción de **dulces de confitería (palanquetas o alegrías en serie)**
- Estandarización de productos

## **Módulo 6. Emprendimiento y Proyecto Final en Confitería Artesanal**

### **Semana 11**

#### **Teórica:**

- Costeo de productos
- Fijación de precios

- Branding y empaque

## **Práctica**

- Elaboración de **kit de chocolatería para venta (mínimo 3 productos diferentes)**
- Diseño de **caja o presentación de regalo**
- Simulación de venta

## **Semana 12**

### **Teórica:**

- Estrategias de venta
- Creación de marca

### **Práctica:**

- Elaboración de **línea completa de confitería y chocolatería artesanal**
- Presentación final tipo negocio