



Diplomado Online en Creación de Mermeladas Artesanales

Duración: 1 mes y medio (6 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Total de sesiones: 12 clases

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LAS MERMELODAS ARTESANALES

SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia y evolución de las mermeladas
- Tipos de mermeladas y conservas
- Materias primas e ingredientes
- Función de la pectina, azúcar y ácido
- Higiene e inocuidad alimentaria

Clase 2 (Práctica)

- Mermelada tradicional de fresa
- Control de cocción
- Punto de gelificación
- Envasado básico

MÓDULO 2. MERMELODAS CON FRUTAS TROPICALES Y DE TEMPORADA

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Selección de frutas
- Combinación de sabores
- Aprovechamiento de frutas de temporada
- Conservación y almacenamiento

Clase 4 (Práctica)

- Mermelada de mango con chile
- Mermelada de piña con coco
- Mermelada de guayaba especiada

MÓDULO 3. MERMELADAS GOURMET Y ESPECIADAS

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Tendencias gourmet
- Uso de especias y hierbas aromáticas
- Equilibrio de sabores
- Desarrollo de recetas innovadoras

Clase 6 (Práctica)

- Mermelada de manzana con canela
- Mermelada de pera con vainilla
- Mermelada de frutos rojos con romero

MÓDULO 4. MERMELADAS FLORALES Y BOTÁNICAS

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Flores comestibles
- Infusiones aplicadas a conservas
- Seguridad alimentaria en productos florales
- Tendencias artesanales premium

Clase 8 (Práctica)

- Mermelada de jamaica
- Mermelada de lavanda y limón
- Mermelada de rosa y frutos rojos

MÓDULO 5. MERMELADAS ESPECIALES E INNOVADORAS

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Reducción de azúcar
- Endulzantes alternativos
- Inclusión de semillas y frutos secos
- Desarrollo de productos diferenciados

Clase 10 (Práctica)

- Mermelada de café
- Mermelada de cacao
- Mermelada de higo con nuez

MÓDULO 6. EMPRENDIMIENTO Y PROYECTO FINAL SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Costeo de mermeladas artesanales
- Etiquetado básico
- Diseño de marca
- Estrategias de venta y comercialización

Clase 12 (Práctica)

- Desarrollo de una línea de mermeladas innovadoras
- Presentación de proyecto final
- Evaluación y retroalimentación

EVALUACIÓN

- Participación en clase.
- Evidencias fotográficas de prácticas.
- Elaboración de productos.
- Proyecto final.