



Diplomado Online en Derivados Artesanales de Nopal

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 24 clases

MÓDULO 1. EL NOPAL Y SU APROVECHAMIENTO INTEGRAL

SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia e importancia del nopal en México
- Variedades y características
- Valor nutrimental y funcional
- Potencial agroindustrial del nopal

Clase 2 (Práctica)

- Selección y manejo de materia prima
- Limpieza y desespinado
- Preparación para transformación

SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Buenas prácticas de higiene
- Conservación de materia prima
- Manejo postcosecha

Clase 4 (Práctica)

- Conservación de nopal fresco
- Nopal precocido para diversos usos

MÓDULO 2. CONSERVAS Y PRODUCTOS TRADICIONALES

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Métodos de conservación artesanal
- Conservas ácidas y encurtidos

Clase 6 (Práctica)

- Nopal en escabeche
- Nopal encurtido con especias

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Dulces tradicionales y productos con valor agregado

Clase 8 (Práctica)

- Mermelada de nopal con piña
- Ate artesanal de nopal

MÓDULO 3. BOTANAS Y PANIFICACIÓN CON NOPAL

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Tendencias en alimentos saludables
- Deshidratación y conservación

Clase 10 (Práctica)

- Chips de nopal
- Nopal deshidratado sazonado

SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Aplicaciones del nopal en panificación

Clase 12 (Práctica)

- Pan de nopal
- Galletas de nopal

MÓDULO 4. GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

SEMANA 7

Clase 13 (Teórica)

- Aplicaciones gastronómicas del nopal
- Cocina tradicional y contemporánea

Clase 14 (Práctica)

- Ceviche de nopal
- Ensalada gourmet de nopal

SEMANA 8

Clase 15 (Teórica)

- Desarrollo de productos gastronómicos innovadores

Clase 16 (Práctica)

- Croquetas de nopal
- Hamburguesas de nopal

MÓDULO 5. BEBIDAS ARTESANALES A BASE DE NOPAL

SEMANA 9

Clase 17 (Teórica)

- Introducción a las bebidas artesanales
- Principios básicos de fermentación

Clase 18 (Práctica)

- Jarabe artesanal de nopal
- Bebida funcional de nopal y cítricos

SEMANA 10

Clase 19 (Teórica)

- Elaboración artesanal de vinos de frutas y vegetales
- Fermentación y maduración

Clase 20 (Práctica)

- Vino artesanal de nopal
- Control y seguimiento de fermentación

MÓDULO 6. PRODUCTOS ARTESANALES Y CUIDADO PERSONAL

SEMANA 11

Clase 21 (Teórica)

- Propiedades cosméticas del nopal
- Uso del nopal en productos artesanales

Clase 22 (Práctica)

- Jabón artesanal de nopal
- Jabón de nopal y avena

SEMANA 12

Clase 23 (Teórica)

- Innovación y aprovechamiento integral del nopal
- Desarrollo de productos artesanales

Clase 24 (Práctica)

- Gel hidratante de nopal
- Presentación del proyecto final

EVALUACIÓN

- Participación en clases.
- Actividades prácticas.
- Evidencias fotográficas.
- Proyecto final.
- Asistencia mínima del 80%.