



Diplomado en Dulces Mexicanos

Duración: 3 meses

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 24

Evaluación: Exámenes breves semanales, participación, proyecto final

Temario general

1. Historia y técnicas base
2. Dulces de Fruta y de convento
3. Dulces de leche y cocadas
4. Semillas y productos crujientes
5. Innovación y bebidas dulces
6. Comercialización y proyecto final

Módulo 1: Historia y técnicas base

Semana 1

- **Teórica:** Historia y regiones dulceras de México
- **Práctica:** Piloncillo, miel de caña y su uso en dulces

Semana 2

- **Teórica:** Técnicas de cocción, cristalización y conservación
- **Práctica:** Preparación de frutas cristalizadas (papaya, naranja, limón)

Módulo 2: Dulces de fruta y de convento

Semana 3

- **Teórica:** Ates, membrillates y dulces de fruta
- **Práctica:** Elaboración de ate de guayaba y membrillo

Semana 4

- **Teórica:** Dulces de convento: origen, ingredientes y simbolismo
- **Práctica:** Dulce de pepita, alfeñiques y muéganos

Módulo 3: Dulces de leche y cocadas

Semana 5

- **Teórica:** Tipos de leches usadas y procesos de caramelización
- **Práctica:** Jamoncillo tradicional, dulce de leche cortada

Semana 6

- **Teórica:** Dulces de coco: costumbres del sur y sureste
- **Práctica:** Cocadas horneadas y cocadas húmedas

Módulo 4: Semillas y productos crujientes

Semana 7

- **Teórica:** Amaranto, pepitas, cacahuete y su valor cultural
- **Práctica:** Alegrías tradicionales, palanquetas de pepita y cacahuete

Semana 8

- **Teórica:** Uso del maíz y sus derivados en dulcería
- **Práctica:** Dulce de elote, panochas y tamarindos cristalizados

Módulo 5: Innovación y bebidas dulces

Semana 9

- **Teórica:** Innovación en presentación y conservación artesanal
- **Práctica:** Cajeta de sabores, obleas rellenas y marquetas

Semana 10

- **Teórica:** Bebidas dulces tradicionales (champurrado, ponches, rompope)
- **Práctica:** Elaboración de atole de guayaba y ponche artesanal

Módulo 6: Comercialización y proyecto final

Semana 11

- **Teórica:** Costos, empaques y etiquetado artesanal
- **Práctica:** Presentación de dulces listos para venta

Semana 12

- **Teórica:** Preparación y evaluación del proyecto final
- **Práctica:** Presentación del proyecto integrador (muestra de dulces con enfoque cultural y comercial)