



Diplomado Online en Salsas y Moles Tradicionales y Gourmet

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Sesiones por semana: 2

1. Introducción a las Salsas Mexicanas
2. Técnicas y Balance de Sabores
3. Salsas Tradicionales y Regionales
4. Fundamentos del Mole
5. Moles Tradicionales y Contemporáneos
6. Producción, Venta y Proyecto Final

Módulo 1. Introducción a las Salsas Mexicanas

Semana 1

Teórica:

- Historia y cultura de las salsas
- Tipos de chiles
- Higiene y manejo de alimentos

Práctica:

- Técnicas básicas (crudo, cocido, tatemado)
- Elaboración de salsas básicas

Semana 2

Teórica:

- Asado, hervido y frito
- Uso del molcajete vs licuadora

Práctica:

- Salsas crudas
- Salsas tatemadas

Módulo 2. Técnicas y Balance de Sabores

Semana 3

Teórica:

- Ácido, picante, salado
- Ajuste de sabor

Práctica:

- Ajuste de recetas
- Creación de salsas personalizadas

Semana 4

Teórica:

- Técnicas de cocción
- Conservación básica

Práctica:

- Salsas rojas
- Salsas verdes

Módulo 3. Salsas Tradicionales y Regionales

Semana 5

Teórica:

- Variedades regionales
- Ingredientes característicos

Práctica:

- Salsas regionales
- Variaciones tradicionales

Semana 6

Teórica:

- Historia del mole
- Ingredientes base

Práctica:

- Preparación de mole básico
- Técnicas de tostado

Módulo 4. Fundamentos del Mole

Semana 7

Teórica:

- Tostado y molienda
- Integración de ingredientes

Práctica:

- Elaboración de mole tradicional

- Control de textura

Semana 8

Teórica:

- Tipos de moles
- Características

Práctica:

- Mole rojo
- Mole verde

Módulo 5. Moles Tradicionales y Contemporáneos

Semana 9

Teórica:

- Adaptaciones modernas
- Ingredientes alternativos

Práctica:

- Mole dulce
- Mole con variaciones

Semana 10

Teórica:

- Vida útil
- Técnicas de conservación

Práctica:

- Envasado
- Preparación para venta

Módulo 6. Producción, Venta y Proyecto Final

Semana 11

Teórica:

- Costos
- Fijación de precios

Práctica:

- Cálculo de costos
- Diseño de producto

Semana 12

Teórica:

- Estrategias de venta
- Presentación

Práctica:

Elaboración de productos

Presentación final