

## Diplomado en Snacks y Comida Rápida

**Duración:** 3 meses (12 semanas)

**Modalidad:** En línea

**Sesiones por semana:** 2

1. Introducción a la comida rápida
2. Técnicas de Empanizado y Fritura
3. Antojitos Mexicanos y Snacks Populares
4. Comida Rápida Internacional y Presentación
5. Snacks Dulces y Panadería Rápida
6. Emprendimiento y Proyecto Final

### Módulo 1. Introducción a la comida rápida

Semana 1

#### Teórica:

- Introducción a snacks y comida rápida
- Normas básicas de higiene
- Utensilios y equipo básico

#### Práctica:

- Papas fritas clásicas
- Papas sazonadas (queso, chile, especias)

Semana 2

#### Teórica:

- Métodos de cocción (freír, hornear, plancha)
- Manejo de aceites

#### Práctica:

- Salchipulpos
- Dedos de queso

### Módulo 2. Técnicas de Empanizado y Fritura

Semana 3

#### Teórica:

- Tipos de empanizados
- Técnicas para lograr crocancia

## **Práctica:**

- Nuggets de pollo
- Aros de cebolla

## Semana 4

### **Teórica:**

- Control de temperatura en fritura
- Errores comunes

### **Práctica:**

- Banderillas (corn dogs)
- Alitas BBQ

## **Módulo 3. Antojitos Mexicanos y Snacks Populares**

### Semana 5

#### **Teórica:**

- Bases de antojitos mexicanos
- Salsas y guarniciones

#### **Práctica:**

- Tacos dorados
- Quesadillas fritas

### Semana 6

#### **Teórica:**

- Costeo básico de productos
- Porciones

#### **Práctica:**

- Nachos con carne y queso
- Hot dogs estilo mexicano

## **Módulo 4. Comida Rápida Internacional y Presentación**

### Semana 7

#### **Teórica:**

- Comida rápida internacional
- Adaptación al mercado local

## **Práctica:**

- Hamburguesas caseras
- Papas tipo gajo

Semana 8

## **Teórica:**

- Presentación de alimentos
- Control de calidad

## **Práctica:**

- Mini pizzas
- Wraps

## **Módulo 5. Snacks Dulces y Panadería Rápida**

Semana 9

## **Teórica:**

- Introducción a snacks dulces
- Tipos de azúcar y uso

## **Práctica:**

- Churros
- Salsas dulces

Semana 10

## **Teórica:**

- Conservación de productos dulces
- Manejo de masas rápidas

## **Práctica:**

- Donas básicas
- Waffles

## **Módulo 6. Emprendimiento y Proyecto Final**

Semana 11

## **Teórica:**

- Emprendimiento gastronómico
- Costos y precios de venta

## **Práctica:**

- Creación de menú
- Diseño de combos

Semana 12

## **Teórica:**

- Marketing básico (redes sociales)
- Presentación de productos

## **Práctica (PROYECTO FINAL):**

- Elaboración de productos para venta
- Presentación de menú completo
- Simulación de negocio