



DIPLOMADO EN QUESOS MADURADOS CON RECUBRIMIENTOS

Modalidad: En línea

Duración: 3 meses (12 semanas)

Sesiones: 2 por semana

1. FUNDAMENTOS DE QUESERÍA Y MADURACIÓN
2. RECUBRIMIENTOS TRADICIONALES
3. QUESOS MADURADOS CON HIERBAS Y ESPECIAS
4. QUESOS MADURADOS CON IDENTIDAD REGIONAL
5. QUESOS MADURADOS CON INGREDIENTES GOURMET
6. PRESENTACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE QUESERÍA Y MADURACIÓN

SEMANA 1:

Teoría: Introducción: Clasificación de quesos, importancia de la maduración, tipos de recubrimientos (naturales vs artificiales)

Práctica: Elaboración de queso fresco base (tipo panela o campesino)

SEMANA 2:

Teoría: Principios de maduración: Temperatura, humedad y tiempo

Práctica: Elaboración de queso fresco base (aplicación de sal: salmuera y frotación)

MÓDULO 2. RECUBRIMIENTOS TRADICIONALES

SEMANA 3:

Teoría: Formación de corteza natural: deshidratación superficial, microflora ambiental, control de mohos no deseado y manejo (volteo, cepillado)

Práctica: Queso madurado con corteza natural

SEMANA 4:

Teoría: Uso de ceniza en quesos: tipos de ceniza (madera, vegetal) y seguridad e inocuidad

Práctica: Queso con recubrimiento de ceniza vegetal



MÓDULO 3. QUESOS MADURADOS CON HIERBAS Y ESPECIAS

SEMANA 5:

Teoría: Aromatización natural en quesos, compuestos aromáticos en hierbas (aceites esenciales) y efecto antimicrobiano de hierbas

Práctica: Queso con recubrimiento de hierbas aromáticas (Mezcla mediterránea)

SEMANA 6:

Teoría: Migración de compuestos, intensidad vs equilibrio y defectos por exceso de especias

Práctica: Queso con recubrimiento de hierbas aromáticas (Mezcla picante)

MÓDULO 4. QUESOS MADURADOS CON IDENTIDAD REGIONAL

SEMANA 7:

Teoría: Elementos regionales: valorización de productos locales y concepto de terroir en quesos

Práctica: Queso con recubrimiento “Luna de Café”

SEMANA 8:

Teoría: Ingredientes tradicionales mexicanos en quesería: innovación con identidad cultural

Práctica: Queso con recubrimiento “Cacao del Sur”

MÓDULO 5. QUESOS MADURADOS CON INGREDIENTES GOURMET

SEMANA 9:

Teoría: Lavado de corteza (washed rind): Principios del lavado, desarrollo de aroma y color, microorganismos involucrados

Práctica: Queso lavado con cerveza artesanal

SEMANA 10:

Teoría: Formulación de productos gourmet: Balance dulce–salado, textura y contraste, percepción del consumidor

Práctica: Queso con recubrimiento de “Semilla Dorada”



MÓDULO 6. PRESENTACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL

SEMANA 11:

Teoría: evaluación sensorial, costeo y etiquetado

Práctica: Análisis sensorial de quesos madurados

SEMANA 12:

Teoría: Presentación de proyecto final

Práctica: Presentación de proyecto final