



DIPLOMADO ONLINE EN BOLIS GOURMET Y ARTESANALES

Duración: 1 mes y medio (6 semanas)

Modalidad: En línea

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

Total de sesiones: 12 clases

- 1. FUNDAMENTOS DE LOS BOLIS ARTESANALES**
- 2. BOLIS CREMOSOS**
- 3. BOLIS FRUTALES**
- 4. BOLIS GOURMET**
- 5. BOLIS ESPECIALES**
- 6. BOLIS DE TEMPORADA E INNOVACIÓN**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LOS BOLIS ARTESANALES SEMANA 1

Clase 1 (Teórica)

- Historia de los bolis
- Tipos de bolis
- Ingredientes básicos
- Equipos y utensilios
- Higiene e inocuidad alimentaria
- Conservación y cadena de frío

Clase 2 (Práctica)

- Boli de vainilla
- Boli de chocolate
- Boli de fresa
- Boli de coco

MÓDULO 2. BOLIS CREMOSOS SEMANA 2

Clase 3 (Teórica)

- Bases lácteas
- Estabilizantes y emulsificantes
- Balance de ingredientes
- Textura y consistencia

Clase 4 (Práctica)

- Boli de arroz con leche
- Boli de cajeta
- Boli de queso con zarzamora
- Boli de rompopo

MÓDULO 3. BOLIS FRUTALES

SEMANA 3

Clase 5 (Teórica)

- Frutas naturales
- Pulpas y concentrados
- Conservación del color y sabor

Clase 6 (Práctica)

- Boli de mango
- Boli de limón
- Boli de maracuyá
- Boli de frutos rojos

MÓDULO 4. BOLIS GOURMET

SEMANA 4

Clase 7 (Teórica)

- Tendencias en bolis premium
- Combinación de sabores
- Inclusiones y rellenos

Clase 8 (Práctica)

- Boli de cheesecake
- Boli de Oreo
- Boli de Nutella
- Boli de mazapán

MÓDULO 5. BOLIS ESPECIALES

SEMANA 5

Clase 9 (Teórica)

- Formulación de recetas innovadoras
- Uso de café, licores saborizantes y especias
- Decoración y presentación

Clase 10 (Práctica)

- Boli de café
- Boli de capuchino
- Boli de tiramisú
- Boli de chocolate con avellana

MÓDULO 6. BOLIS DE TEMPORADA E INNOVACIÓN SEMANA 6

Clase 11 (Teórica)

- Desarrollo de nuevos sabores
- Tendencias en postres congelados
- Conservación y almacenamiento

Clase 12 (Práctica)

- Boli de pay de limón
- Boli de cheesecake de fresa
- Boli de mango con chamoy
- Boli sorpresa (creación libre)
- Presentación del proyecto final

PROYECTO FINAL

Elaboración de una colección de **12 bolis gourmet**, que incluya:

- 3 bolis cremosos.
- 3 bolis frutales.
- 3 bolis gourmet.
- 3 bolis de creación original con combinaciones innovadoras.