



Diplomado Online en Dulces Mexicanos Tradicionales y Artesanales

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Sesiones por semana: 2 (1 teórica + 1 práctica)

Temario

1. FUNDAMENTOS DE LA DULCERÍA MEXICANA
2. DULCES TRADICIONALES DE LECHE
3. DULCES DE FRUTAS Y CONSERVAS
4. DULCES REGIONALES Y ARTESANALES
5. DULCES HORNEADOS Y DECORATIVOS
6. EMPRENDIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

Módulo 1. Fundamentos de la dulcería mexicana

Semana 1

Tema: Introducción a la Dulcería Mexicana

Teórica:

- Historia y tipos de dulces
- Ingredientes base
- Higiene

Práctica:

- **Alegrías de amaranto**
- **Pepitorias**

Semana 2

Tema: Azúcar y Técnicas de Caramelo

Teórica:

- Puntos del azúcar
- Jarabes

Práctica:

- **Palanquetas**
- **Charamuscas**

Módulo 2. Dulces tradicionales de leche

Semana 3

Tema: Dulces de Leche

Teórica:

- Técnicas de cocción
- Texturas

Práctica:

- **Cajeta**
- **Jamoncillo**

Semana 4

Tema: Dulces de Leche Tradicionales Especiales

Teórica:

- Variaciones regionales

Práctica:

- **Glorias**
- **Mazapanes**

Módulo 3. Dulces de frutas y conservas

Semana 5

Tema: Dulces de Frutas

Teórica:

- Conservación
- Uso del azúcar

Práctica:

- **Ate**
- **Camotes poblanos**

Semana 6

Tema: Dulces de Frutas Tradicionales

Teórica:

- Técnicas de cocción

Práctica:

- **Frutas cristalizadas**
- **Tarugos**

Módulo 4. Dulces regionales y artesanales

Semana 7

Tema: Dulces de Coco

Teórica:

- Técnicas con coco

Práctica:

- **Cocadas**
- Variaciones

Semana 8

Tema: Dulces con Alcohol y Tradicionales

Teórica:

- Conservación y sabor

Práctica:

- **Borrachitos**
- **Muéganos**

Módulo 5. Dulces horneados y decorativos

Semana 9

Tema: Dulces de Horno Tradicional

Teórica:

- Técnicas de horneado

Práctica:

- **Coyotas**
- **Tortitas de Santa Clara**

Semana 10

Tema: Dulces Espumados y Decorativos

Teórica:

- Técnicas de aireación

Práctica:

- **Merengues**
- Decoraciones

Módulo 6. Emprendimiento y comercialización

Semana 11

Tema: Producción, Costeo y Venta

Teórica:

- Costos
- Producción

Práctica:

- Producción en lote
- Cálculo de costos

Semana 12

Tema: Proyecto Final y Comercialización

Teórica:


- Branding
- Estrategias de venta

Práctica:

- Línea de dulces mexicanos
- Presentación final

RESULTADO FINAL

El alumno desarrollará:

- Línea completa de dulces mexicanos 
- Técnicas tradicionales reales
- Producto listo para vender