



## Diplomado Online en Quesos Artesanales

**Duración:** 3 meses (12 semanas)

**Modalidad:** En línea

**Evaluación:** Actividades semanales + Proyecto Final

### Temario General

1. Fundamentos de la quesería artesanal
2. Quesos frescos y de pasta blanda
3. Quesos madurados de corta y media curación
4. Quesos madurados de larga curación y afinado
5. Quesos especiales: ahumados y de hierbas
6. Proyecto final

### Módulo 1 – Fundamentos de la Quesería Artesanal

#### Semana 1

- Teórica: Historia del queso, tipos de leche, higiene y normativas básicas.
- Práctica: Pasteurización casera de leche y elaboración de queso panela fresco.

#### Semana 2

- Teórica: Principios de coagulación láctica y enzimática.
- Práctica: Queso tipo ricotta artesanal.

### Módulo 2 – Quesos Frescos y de Pasta Blanda

#### Semana 3

- Teórica: Proceso de desuerado, moldeado y prensado básico.
- Práctica: Queso Mozzarella.

#### Semana 4

- Teórica: Introducción a la maduración de quesos.
- Práctica: Queso botanero artesanal (fresco o semicurado).

## Módulo 3 – Quesos Madurados de Corta y Media Curación

### Semana 5

- Teórica: Salado, prensado y maduración de quesos de corta curación.
- Práctica: Queso tipo manchego artesanal (corta maduración).

### Semana 6

- Teórica: Parámetros de humedad y temperatura en la maduración.
- Práctica: Queso gouda artesanal (media curación).

## Módulo 4 – Quesos de Larga Curación y Afinado

### Semana 7

- Teórica: Procesos de afinado, control de mohos y bacterias en la corteza.
- Práctica: Queso estilo parmesano (larga curación).

### Semana 8

- Teórica: Almacenamiento prolongado y cata de quesos.
- Práctica: Cata guiada de quesos madurados.

## Módulo 5 – Quesos Especiales: Ahumados y de Hierbas

### Semana 9

- Teórica: Métodos de ahumado en frío y en caliente.
- Práctica: Queso ahumado artesanal.

### Semana 10

- Teórica: Incorporación de hierbas y especias en quesos.
- Práctica: Queso madurado con hierbas aromáticas.

## Módulo 6 – Proyecto Final

### Semana 11

- Teórica: Presentación, etiquetado y comercialización artesanal.
- Práctica: Diseño de etiqueta para quesos artesanales.

### Semana 12

- Teórica: Revisión general del curso y asesoría del proyecto final.
- Práctica: **Proyecto Final** – Elaboración de un kit de quesos artesanales