



Diplomado en Emprendiendo con Encurtidos, Vinagres y Conservas

Modalidad: En línea

Duración: 3 meses (12 semanas)

Sesiones: 2 por semana

1. Fundamentos De Conservación y Seguridad
2. Encurtidos Gourmet y Saborizados
3. Vinagres Artesanales y Aromatizados
4. Conservas Dulces y Saladas
5. Producción y Estandarización
6. Proyecto Final y Lanzamiento

MÓDULO 1. Fundamentos De Conservación y Seguridad

Semana 1

Teoría:

- Métodos de conservación tradicionales
- pH y seguridad alimentaria
- Introducción a encurtidos y conservas

Práctica:

- Encurtido básico de vegetales mixtos
- Preparación de salmuera estándar

Semana 2

Teoría:

- Esterilización y manejo higiénico
- Control de acidez y vida de anaquel

Práctica:

- Encurtido de cebolla morada
- Chiles en vinagre artesanal

MÓDULO 2. Encurtidos Gourmet y Saborizados

Semana 3

Teoría:

- Combinación de especias y hierbas
- Desarrollo de perfil de sabor

Práctica:

- Pepinillos artesanales
- Zanahoria especiada premium

Semana 4

Teoría:

- Encurtidos rápidos vs. fermentados

Práctica:

- Col fermentada tipo chucrut
- Jalapeños fermentados

MÓDULO 3. Vinagres Artesanales y Aromatizados

Semana 5

Teoría:

- Proceso básico de fermentación acética
- Tipos de vinagre

Práctica:

- Vinagre de manzana artesanal
- Vinagre infusionado con hierbas

Semana 6

Teoría:

- Estabilidad y almacenamiento

Práctica:

- Vinagre saborizado (ajo, romero o frutos rojos)
- Prueba sensorial comparativa

MÓDULO 4. Conservas Dulces y Saladas

Semana 7

Teoría:

- Conservación por azúcar y calor
- Punto de gelificación

Práctica:

- Mermelada artesanal sin conservadores
- Chutney especiado

Semana 8

Teoría:

- Conservas saladas y en aceite

Práctica:

- Pimientos asados en aceite
- Salsa en conserva pasteurizada

MÓDULO 5. Producción y Estandarización

Semana 9

Teoría:

- Ficha técnica y rendimiento
- Control de costos

Práctica:

- Producción por lote (mínimo 3 frascos por receta)
- Estandarización de sabor

Semana 10

Teoría:

- Etiquetado básico y presentación comercial

Práctica:

- Diseño de línea (3 productos coordinados)
- Simulación de empaque para venta

MÓDULO 6. Proyecto Final y Lanzamiento

Semana 11

Teoría:

- Modelo de negocio artesanal
- Cálculo de precio de venta

Práctica:

- Desarrollo de línea comercial (mínimo 4 productos)

Semana 12

Teoría:

- Estrategia básica de venta (local y en línea)

Práctica:

- Presentación de línea completa
- Evaluación técnica y sensorial

Proyecto Final

Desarrollo de una **línea artesanal comercial**, que incluya:

- 2 encurtidos
- 1 vinagre saborizado
- 1 conserva dulce o salada
- Fichas técnicas
- Costeo básico
- Presentación lista para venta