

## Temario Asesoría Láctea Curso de Heladería y Paletería

## Texcoco, Estado de México Inicia tu negocio con este curso

11, 12, 13 y 14 de MARZO de 2025
 20, 21, 22 y 23 de MAYO de 2025
 22, 23, 24 y 25 de JULIO de 2025

Entrada 9:00 a.m. y salida a 6:00 p.m. **MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES** 



**INVERSIÓN: \$9,200.00. Incluye:** material didáctico de elaboración, carpeta con memorias del taller, engargolado, libreta para apuntes, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

## Curso Teórico - Práctico

**OBJETIVO:** El Participante en este taller de capacitación, adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para formular bases para de helados, paletas de crema y leche, a partir de crema butírica y crema vegetal, los productos podrán ser con o sin alcohol, también entenderá la funcionalidad de los ingredientes involucrados en la elaboración, así como de otros que son capaces de dar textura, estabilidad a la estructura, capacidad emulsiva y endulzante. Entenderá la función de los tratamientos térmicos de calor y de frío en la calidad del producto terminado, se apoyará la creatividad de los participantes en la elaboración de sus sabores preferidos o en los que tenga inquietud de elaborar.

PRÁCTICA: ELABORACIÓN DE HELADOS, NIEVES, PALETAS DE CREMA, LECHE Y AGUA. Elaboración de bases para helado duro, nieves, paletas de crema, de leche y agua, productos con y sin alcohol, las bases de los productos elaborados podrán ser con fruta de temporada, frutos secos, polvos saborizados, con esencias o infusiones. Para finalizar el curso se realizarán un ejercicio de costeo de algunos productos terminados. Incluye manejo del equipo semiindustrial para las prácticas en Asesoría Láctea de manera individual en la elaboración de helados, nieves y paletas.









RELACIÓN DE TEORÍA Y PRÁCTICA: 80% PRÁCTICA Y 20% TEORÍA

**RECOMENDADO A:** Pequeños y medianos productores, emprendedores, estudiantes y público en general interesado que no tenga experiencia previa en el área de lácteos.

## Soporte técnico post capacitación, GRATUITO

SEDE ÚNICA: C. de la Fortuna 38, San Diego, Texcoco, Estado de México, 56230.

INFORMES: Tel y Fax. 595 95 231 68, WhatsApp Oficial:, 55 39 30 19 33

Directo: 55 18 98 01 43 o al correo electrónico asesoria-lactea@infinitummail.com