

INFORMACIÓN CURSO DE HELADOS, PALETAS Y NIEVE ARTESANAL MEXICANA CON FRUTA NATURAL.

A QUIÉN VA DIRIGIDO:

Este curso, está orientado a inversionista, emprendedores y público en general, que quieren iniciarse en el negocio de la heladería y desconocen el negocio (no se requieren ningún conocimiento previo de heladería).

Personas que ya tienen una heladería y comenzaron su negocio de forma empírica (conocimientos en base a la experiencia) y quieran actualizarse, modificar sus recetas o realizar nuevas y mejorar sus productos.

Empresas que quieran realizar una expansión en su negocio y deseen capacitar a su personal.

En el curso de helados y paletas mexicanas con fruta natural, aprenderá de forma profesional a crear helados y paletas utilizando fórmulas matemáticas, que le permitirán agregar la cantidad de ingredientes exactos y elaborar desde una paleta o un millón de paletas y el sabor será exactamente el mismo, podrá elaborar helados y paletas con cualquier fruto o ingrediente que tenga a la mano y tener el mínimo de defectos, la única limitante para crear será su imaginación.

Curso teórico-práctico, 40% teórico, 60% práctico. Conocerá los secretos de paletería Mexicana y tendrá los conocimientos necesarios para fabricar productos de la más alta calidad.

- **En la teoría, (se anexa temática)**
- **En la práctica se fabrican:**
 - Bases para helados, base de leche, de crema, de yogurt
 - Helados de crema,
 - Base para nieve,
 - Nieves base agua,
 - Paletas de crema,
 - Paletas rellenas con postres dulces,
 - Paletas con alcohol
 - Paletas base agua con fruta,
 - Aguas cremosas y aguas frutadas, con productos 100% naturales.

TEMÁTICA Y OBJETIVO DEL CURSO:

QUE EL PARTICIPANTE:

- **Conozca** los ingredientes que integran un helado o una paleta, desde la composición de los mismos.
- **Utilice** fórmulas matemáticas para conocer los porcentajes de los ingredientes que componen un ingrediente
- **Determine** el balanceo y equilibrio de los ingredientes, es decir agregar la cantidad ideal de cada uno, para reducir los defectos en los helados y las paletas.
- **Realice** formulaciones en porcentajes y que la suma de los mismos den como resultado 100%
- **Convierta** los porcentajes de ingredientes en gramos y realice mezclas en cantidades diferentes, desde una paleta o un millón de paletas y que el sabor sea siempre el mismo.
- **Formule** su propia base para helado, (mistura helado), Base de leche, base de crema, base de yogurth, base de nieve, base de alcohol
- **Conozca** el proceso de elaboración de una mistura (base para helado): (homogeneización, pasteurización y maduración)
- **Formular** sus propias recetas y sea capaz de manipularlas para determinar la calidad del producto, crear diferentes tipos de helados y paletas según su mercado o tipo de cliente.
- **Conozca** el proceso y los tiempos de congelación y maduración de los helados y paletas, (Homogeneización, congelación y maduración)
- **Conozca** la caducidad y las diferentes temperaturas de congelación, maduración, conservación, almacenamiento y punto de venta.
- **Conozca** los diferentes tipos del manejo de las frutas. (fruta en trozos, fruta en filetes, fruta en mermeladas, fruta picada, fruta molida.
- **Formule** cualquier sabor de Helados, paletas y aguas comerciales con fruta natural y cremosas
- **Desarrollar e innovar** nuevos productos con frutos e ingredientes que tenga a su alcance.
- **Determinar** el costo Directo de producción
- **Determinar la información Nutricional:** Cuantas calorías aporta un helado y/o una Paleta

Nota: Cabe mencionar que, para las personas que deseen aprender únicamente a fabricar paletas, es necesario conocer primero el proceso del helado, es decir, para aprender a hacer paletas, primero aprenderá a hacer helados. **información que se proporciona en el curso completo de heladería y paletería mexicana con fruta natural.**

INSTRUCTOR:

Curso de Helados y Paletas Mexicanas con fruta natural, impartido por un profesional de los helados y productos congelados **Xacinto Ice Cream Master**, heladero - paletero de nacionalidad

Mexicana, con experiencia de más de 15 años en la investigación, desarrollo de nuevos productos y fabricación de helado artesanal estilo Mexicano e Italiano.

Ver curriculum en el siguiente link <http://www.xacinto.com/curriculum-xacinto.html>

EL IDIOMA DEL CURSO

El curso es impartido en idioma **español**, si tu idioma es diferente, no tendrás ningún problema ya que utilizamos números para las fórmulas matemáticas y los números son universales, los ingredientes que se utilizan son repetitivos y los comprenderás en la práctica.

REGISTRO AL CURSO:

Se le anexa un archivo para que lo llene con sus datos y regresarlo con el comprobante del pago total o parcial a capacitacion@cursosdehelados.com

Se puede registrar al curso desde el sitio web <http://cursosdehelados.com/calendario-de-cursos-de-helados.html> elegir la fecha de su preferencia y el mismo sistema le guiará hasta realizar el pago.

O bien por medio de una llamada telefónica al (01) 595-9-55-68-77, 595-9-55-82-05, 595-9-55-73-56, Whatsapp (+52) 55-54-62-53-66

Para registrar su participación es necesario realizar un pago total de 980 USD o un pago parcial de \$2,000 MXN o \$ 200USD

Enviar una copia de su ficha de depósito con su nombre a capacitacion@cursosdehelados.com en el caso de haber realizado un pago parcial, el total se paga en efectivo o con tarjeta en las instalaciones del curso, antes de dar inicio.

Una vez que haya efectuado su pago total o parcial, se le proporcionará al alumno un número de registro, a fin de llevar un control de asistentes, ya que como se les menciona el cupo es limitado.

Si radicas en el extranjero y se dificulta el pago vía transferencia bancaria, puede apartar su lugar realizando un envío de dinero por western Unión, MoneyGram o con su número de vuelo.

EL COSTO DEL CURSO

El curso tiene un valor de **\$980 USD** (USD = Dólar Americanos) por persona, se cotiza en Dólares americanos, ya que en nuestro curso llegan alumnos de toda América Latina y algunos países de Europa.

Para pagar en pesos MX, se tomará a la fecha el tipo de cambio del Dólar a la venta, considerada por el SAT, convertir dólares USD en pesos MX clic en el siguiente link <http://www.calculadorasat.com/convertir-dolares-pesos>

LA FORMA DEL PAGO

El pago deberá estar liquidado al 100% antes de iniciar a la capacitación, puede ser transferencia bancaria, pago con tarjeta en línea o antes de ingresar al curso, pago en efectivo en ventanilla banco o en las instalaciones del curso.



- Xacinto Business Group S. de R.L. de C.V.
- No. de cuenta: 0103477762
- Clabe: 012180001034777627
- Swith: BCMRMXMMPYM



- Tarjeta: 4555 1122 5626 1433
- BBVA Bancomer
- Pago máximo \$5000 por transacción, \$19000 por día

EL HOSPEDAJE:

Se anexa un archivo en donde se le sugieren los hoteles más cercanos al centro de capacitación.

DEBERÁ TRAER:

- Bata Blanca o del color de su preferencia (filipina: bata de cocinero)
- Calculadora básica muy grande, más grande que la palma de su mano (no se recomienda calculadora del celular, ni calculadora científica)
- Un fruto o ingrediente de su preferencia para hacerlo helado, nieve o paleta

LUGAR Y HORARIO:

Juárez Sur 340, San Lorenzo, Texcoco de Mora. México
Tels (Texcoco México)(01595) 955 6877, 955-7356, 955-8205

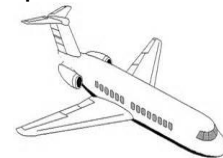
La capacitación es de Lunes a Viernes en un horario de 9:00 a.m. a 7:00 p.m

FECHAS DE PROXIMOS CURSOS VER EN:

<http://cursosdehelados.com/calendario-de-cursos-de-helados.html>
Si no funciona el link, copiar y pegar en el navegador principal

VER UBICACIÓN DEL CURSO:

<https://goo.gl/maps/F9PYxz8VsGT2>
Si no funciona el link, copiar y pegar en el navegador principal



Estamos a 35 minutos
del Aeropuerto
Internacional de la
Ciudad de México

Clic Para ver mapa

