



Taller práctico para elaboración de **BASES PARA HELADOS**



TALLER PRACTICO PARA LA ELABORACIÓN DE BASES DE HELADOS

INTRODUCCIÓN

La industria alimentaria ha evolucionado a lo largo de su historia, ajustándose a los patrones de consumo de cada época y generando oportunidades para quienes la integramos en toda la cadena. En el caso de la industria láctea, hoy en día, cobran especial relevancia los productos naturales, con experiencias de sabor, que le permitan disfrutar lo que come, con la certeza de que se trata de productos higiénicos, sanos y que se cuida el medio ambiente en su elaboración. Por esta razón, la innovación y desarrollo de nuevas técnicas en los procesos productivos juega un papel preponderante para las empresas que participan en este sector. De esta manera pueden aprovechar nichos del mercado con productos novedosos que cautiven a sus clientes.

Para lograrlo se requiere de profesionales capacitados y actualizados en las nuevas tecnologías y procesos, que puedan crear y desarrollar los productos que sus consumidores demandan y mejorar sus esquemas de producción.

OBJETIVO


Mostrar a los participantes distintos ingredientes, alternativas para la creación, desarrollo de productos, así como la introducción de nuevas tecnologías, actualización y alternativas de procesos de elaboración de helados y paletas implementando nuevas técnicas y habilidades a través del comportamiento fisicoquímico de los ingredientes en el helado.

ALCANCE DEL CURSO

El participante tendrá el conocimiento teórico-práctico para elaborar una fórmula base para usar ingredientes lácteos y no lácteos, que pueda aplicar a su negocio así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la formulación, elaboración y aplicación de lo aprendido para desarrollar productos con alta demanda el mercado.

PERFIL DEL ASISTENTE

Gerentes operativos, de calidad, de desarrollo, de nuevos productos y emprendedores con experiencia en el sector lácteo, de empresas en la cadena de valor de la leche interesadas en la modernización e introducción de nuevas tecnologías en sus procesos, maestros, especialistas involucrados en área.



PROGRAMA GENERAL

1er día

1. Descripción de helado y otros postres congelados

- Helado duro
- Helado opo italiano
- Helado Suave
- Sorbete
- Paletas

2. Introducción a los ingredientes que componen un helado y su composición fisicoquímica.

- Lácteos
- Grasas
- Proteínas
- Azúcares
- Agua
- Aire

3. Uso de aditivos en la heladería

- Estabilizantes
- Emulsificantes

4. Parámetros óptimos para conformar un helado

- Grasas
- Sólidos
- Agua
- Poder anticongelante
- Poder edulcorante

5. Parámetros óptimos para conformar un helado

- Económica
- Premium

2do día

6. Equipos para la producción de helados.

- Artesanal
- Industrial

7. Procedimiento para elaboración de bases para helados

- Artesanal
- Industrial

8. Saborización de las bases.

- Saborizantes
- Pastas
- Colorantes
- Frutas
- Ingredientes lácteos

9. Conservación y almacenamiento de helados

- Temperaturas recomendadas para mantener un helado en óptimas condiciones .

10. Defectos en helados terminados

- Posibles defectos que se pueden presentar en helados terminados

INSTRUCTOR

Químico Alejandro Coello

LUGAR

Instituto de la Carne y de la Leche.A.C. (INCALEC)
Calle 16 de septiembre# 111.
Zona Centro. C.P 20000 Ags. Mx

HORARIO

10: 00 a 17:00 hrs.

COSTO

\$ 5,900 MXN

CUPO LIMITADO A 15 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación memoria USB con información vista, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

¿COMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

1 ELIGE TU CURSO

Recuerda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles, comunicándote al +52 449 145 6262 ó bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la información solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

2 ELIGE TU PAQUETE

Si así lo deseas, puedes consultar con tu asesor paquete completo de curso más hospedaje que tenemos disponibles, los cuales incluyen reservación los días del evento dentro de alguno de nuestros hoteles sede ya sea para una o dos personas.
(Pregunta por la disponibilidad y detalles).

3 REALIZA TU PAGO

En base al paquete y acceso que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE con la información bancaria que encontraras en la parte inferior de esta página

4 ENVIA TU COMPROVANTE

Una vez Realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de deposito al correo electrónico de contacto de tu asesor así como solicitud completa en la cual deberás incluir los siguientes datos:

- Nombres(S) completos del o los participantes en el curso
- Institución o empresa a la que pertenecen.
- Dirección completa (Incluye ciudad, municipio u estado)
- Número de teléfono móvil de los inscritos.
- Correo electrónico de los inscritos.

PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar la caratulara de la cédula de Identificación Fiscal ó en su defecto los siguiente datos precisos:

- Razón social
- Clave CIF
- Dirección completa:
- (CALLE/NUMERO/COLONIA/CÓDIGO POSTAL/LOCALIDAD/MUNICIPIO/ESTADO/PAÍS)
- Forma de pago: (Transferencia, efectivo, cheque, etc.) y método de pago (parcialidades o de una sola exhibición.
- Uso del CFDI.

5 ESPERA TU NOTIFICACIÓN

Por ultimo recibideras un correo electrónico con la confirmación y si lo requieres tu código de registro, confirmado tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura (en caso de haberla solicitado). Así como detalles y especificaciones técnicas del curso a participar.

DATOS PARA REALIZAR TU PAGO

PAGOS NACIONALES

Beneficiario: Instituto de la carne y de la Leche. A.C.

Institución Bancaria: Banco Mercantil del Norte. BANORTE.

Sucursal: 0865 Aguascalientes Madero.

Dirección del Beneficiario: Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México. .

Número de Cuenta: 0871531333

Clabe Interbancaria: 072 0100 0871531333 2

R.F.C.: ICL 130226 DJ4

PAGOS INTERNACIONALES

Beneficiary: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C.

Beneficiary's Adress: Calle 16 de septiembre

#109. Zona Centro. C.P.

20000. Aguascalientes, Ags. México.

Bank: Banco Mercantil del Norte. BANORTE.

Branch: 0865 Aguascalientes/Madero.

Account: 0871531333

CLABE Account: 072 0100 0871531333 2

R.F.C.: ICL 130226 DJ4

SWIFT/BIC: MENOMXMTXXX

ABA/Routing: 021-000-021



INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche. A.C

Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro.

Aguascalientes, Ags. México.

informes@incalec.org

+52 449 145 52 62

INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche A.C.