



**TALLER PRÁCTICO
ELABORACIÓN DE
BASES PARA HELADOS**



**SEDE:
CANILEC**

**13 y 14
NOVIEMBRE 2024**



TALLER PRÁCTICO PARA LA ELABORACIÓN DE BASES PARA 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 y desarrollo de productos, así como la introducción de nuevas tecnologías, actualización y alternativas de procesos de elaboración de helados implementando nuevas técnicas, habilidades a través del comportamiento fisicoquímico de los ingredientes en el helado y así puedan estandarizar su proceso de producción.

ALCANCE DEL CURSO

El participante tendrá el conocimiento teórico-práctico para elaborar una fórmula base mediante cálculos matemáticos aplicando un balance de materia sobre los ingredientes lácteos y no lácteos que se pueden utilizar en la elaboración de este producto así como el equipo piloto necesario para el desarrollo de helados de calidad y apliquen lo aprendido de este proceso en su negocio.

PERFIL DEL ASISTENTE

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

PROGRAMA GENERAL

1er día

Análisis de procesos de elaboración de helados.

Funciones de los ingredientes en el helado.

Estudio de los azúcares técnicos y su función.

Parámetros del helado y su equilibrio.

Formulación de helados.

Elaboración de las bases de helado y maduración.

2do día

Elaboración de los helados con las bases realizadas.

Formulación de helados mediante hoja de calculo.

Revisión de las formulas de los helados realizados.

Degustación de los helados realizados en el taller.

Rectificación de helados.

Resolución de dudas.

INSTRUCTOR

Químico Alejandro Coello Ceja

COSTO

\$7,900.00 MXN

HORARIO

10: 00 a 17: 00 Hrs.

LUGAR

Av. Benjamín Franklin 134, Escandón II Secc, Miguel Hidalgo,
11800 Ciudad de México, CDMX.

CUPO LIMITADO A 20 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.

¿CÓMO 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 5262 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 REALIZA TU PAGO

Realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE con la información bancaria que encontrarás en la parte inferior de esta página.

3 ENVIA TU COMPROBANTE

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 caratula de la cédula de Identificación Fiscal o 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.

4 ESPERA TU NOTIFICACIÓN

Por último recibirás 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

Banco intermediario: The Bank of New York
ABA 021000018

SWIFT IRVTUS3N

Domicilio banco intermediario: One Wall Street New York City, N.Y. 10286 United States

Cuenta interbancaria: 8901003158

Banco pagador: Banco Monex S.A.
SWIFT MONXMXMM.

Beneficiario final: ALTIMAX DE MEXICO S DE RL DE CV
Cuenta: 2972735 **Clabe:** 112180000029727350

Domicilio: Calle 16 de septiembre 109, Zona Centro. CP: 20000 Aguascalientes, Ags. México.

R.F.C.: AME 041215 P4A



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