

**TALLER PRÁCTICO
ELABORACIÓN DE
BASES PARA HELADOS**

**04 Y 05
DICIEMBRE 2025**

Introducción

La industria alimentaria ha evolucionado constantemente, adaptándose a los patrones de consumo de cada época y así generando nuevos productos con valor agregado. Es el caso de la industria láctea que ha experimentado una transformación significativa donde hoy destacan los productos naturales que ofrecen experiencias sensoriales agradables, con la garantía de ser higiénicos, saludables y elaborados bajo criterios de sostenibilidad ambiental.

Ante esta nueva realidad, la innovación y el desarrollo de técnicas modernas en los procesos productivos, se vuelven fundamentales para las empresas del sector. Solo así es posible identificar y aprovechar nichos de mercado mediante productos novedosos que cautiven al consumidor.

Para lograrlo, es indispensable contar con profesionales capacitados y actualizados, capaces de aplicar nuevas tecnologías, diseñar productos alineados con las tendencias actuales y optimizar los esquemas de producción existentes.

Objetivo

Brindar a los participantes las herramientas necesarias para conocer e implementar nuevos ingredientes, tecnologías y técnicas en la elaboración de helados, comprendiendo el comportamiento fisicoquímico de los componentes con los que se elabora, con el fin de desarrollar productos innovadores y estandarizar sus procesos de producción de manera más eficiente.

Alcance del curso

El participante obtendrá las bases teóricas y prácticas necesarias para elaborar fórmulas base en la producción de helados, mediante cálculos matemáticos aplicados al balance de materia con ingredientes lácteos y no lácteos. Asimismo, identificará la maquinaria y equipo involucrado en el proceso, aplicando el conocimiento en el desarrollo de productos de calidad dentro de su negocio o emprendimiento.

Perfil del asistente

Dirigido a emprendedores, personal responsable del desarrollo de nuevos productos, maestros que se encuentre en el sector de la heladería y que estén interesados en la modernización e incorporación de nuevas tecnologías en sus procesos de producción.

1er día

- Análisis de procesos de elaboración de helados.
 - Pasteurización
 - Proceso en frío
- Métodos de fabricación de helados
 - Directo
 - Indirecto
- El balance de las formulas en heladería
 - Helados a la crema
 - Nieves o Sorbetes
 - Helados con contenido de alcohol.
- Parámetros de los helados y sorbetes.
- Como construir y balancear una receta.
- Elaboración de las bases para helados, sorbetes y helados con alcohol.

2do día

- Elaboración de sorbetes
- Elaboración de diferentes helados a partir de las bases realizadas.
- El poder anticongelante, como calcularlo para exhibir adecuadamente los helados. Tabla de Pickering.
- Formulación de helados con contenido de alcohol a partir de diferentes bebidas.
- Posibles defectos en helados y acciones correctivas.
- Degustación de helados producidos. Resolución de dudas.

INSTRUCTOR

Químico Alejandro Coello Ceja

LUGAR

16 de Septiembre No. 111, Col. Centro,
CP: 20000 Aguascalientes, Ags.

HORARIO

10:00 a 17:00 Hrs.

COSTO

\$6,790.00 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.

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

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

REALIZA TU PAGO

Una vez Realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de deposito al correo electrónico de contacto de tu accesor 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/CódigoPostal/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 5262

INCALEC

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