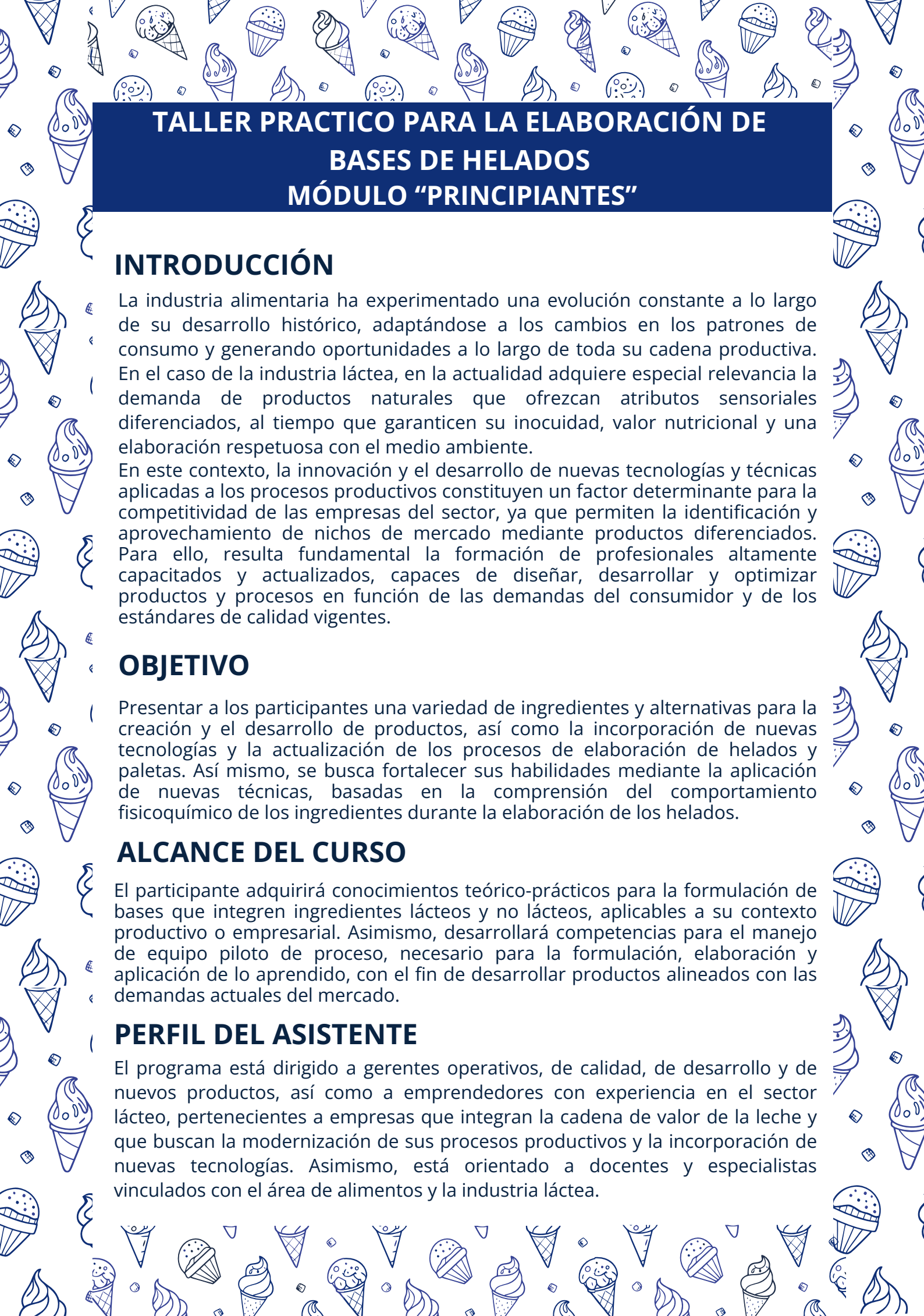


**TALLER
ELABORACIÓN DE
BASES PARA HELADOS**

**14 Y 15
MAYO 2026**



TALLER PRACTICO PARA LA ELABORACIÓN DE BASES DE HELADOS MÓDULO “PRINCIPIANTES”

INTRODUCCIÓN

La industria alimentaria ha experimentado una evolución constante a lo largo de su desarrollo histórico, adaptándose a los cambios en los patrones de consumo y generando oportunidades a lo largo de toda su cadena productiva. En el caso de la industria láctea, en la actualidad adquiere especial relevancia la demanda de productos naturales que ofrezcan atributos sensoriales diferenciados, al tiempo que garanticen su inocuidad, valor nutricional y una elaboración respetuosa con el medio ambiente.

En este contexto, la innovación y el desarrollo de nuevas tecnologías y técnicas aplicadas a los procesos productivos constituyen un factor determinante para la competitividad de las empresas del sector, ya que permiten la identificación y aprovechamiento de nichos de mercado mediante productos diferenciados. Para ello, resulta fundamental la formación de profesionales altamente capacitados y actualizados, capaces de diseñar, desarrollar y optimizar productos y procesos en función de las demandas del consumidor y de los estándares de calidad vigentes.

OBJETIVO

Presentar a los participantes una variedad de ingredientes y alternativas para la creación y el desarrollo de productos, así como la incorporación de nuevas tecnologías y la actualización de los procesos de elaboración de helados y paletas. Así mismo, se busca fortalecer sus habilidades mediante la aplicación de nuevas técnicas, basadas en la comprensión del comportamiento fisicoquímico de los ingredientes durante la elaboración de los helados.

ALCANCE DEL CURSO

El participante adquirirá conocimientos teórico-prácticos para la formulación de bases que integren ingredientes lácteos y no lácteos, aplicables a su contexto productivo o empresarial. Asimismo, desarrollará competencias para el manejo de equipo piloto de proceso, necesario para la formulación, elaboración y aplicación de lo aprendido, con el fin de desarrollar productos alineados con las demandas actuales del mercado.

PERFIL DEL ASISTENTE

El programa está dirigido a gerentes operativos, de calidad, de desarrollo y de nuevos productos, así como a emprendedores con experiencia en el sector lácteo, pertenecientes a empresas que integran la cadena de valor de la leche y que buscan la modernización de sus procesos productivos y la incorporación de nuevas tecnologías. Asimismo, está orientado a docentes y especialistas vinculados con el área de alimentos y la industria láctea.

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 Aire
- Agua

3.Uso de aditivos en la heladería

- Estabilizantes
- Emulsificantes

4.Parámetros óptimos para conformar un helado

- Grasas
- Solidos
- Agua
- Poder anticongelante
- Poder edulcorante

5.Elaboración de bases para helados

- Económica
- Premium

2do día

6. Equipos para la producción de helados

- Artesanal
- Industrial

7. Procedimiento de 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 termindos

Posibles defectos que se pueden presentar en helados terminados

INSTRUCTOR

Químico Alexandro Coello Ceja

COSTO

\$6,790.00 MXN

LUGAR

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

HORARIO

10:00 a 17:00 Hrs.

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 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/Loc alidad/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.