



ELABORACIÓN DE BASES PARA HELADOS

**04 Y 05
DICIEMBRE 2026**

TALLER PRACTICO FORMULACIÓN DE BASES PARA HELADOS MÓDULO PRINCIPIANTES

Introducción

La industria alimentaria cambia constantemente para responder a las nuevas necesidades del consumidor. En el sector lácteo, esto se traduce en oportunidades clave: Lo que busca el consumidor actual: Productos naturales, con excelente sabor, seguros, saludables y elaborados de forma sostenible.

La importancia de la innovación: Aplicar técnicas y conocimientos modernos permite crear productos novedosos y aprovechar nuevas oportunidades de negocio.

El rol de la capacitación: Mantenerse actualizado es esencial para dominar las tecnologías de procesamiento, diseñar productos acordes al mercado y optimizar la producción.

Objetivo

Proporcionar a los participantes los conocimientos, técnicas e ingredientes clave para la elaboración de helados, comprendiendo la función fisicoquímica de sus componentes para desarrollar productos innovadores y estandarizar procesos de manera eficiente.

Alcance del curso

Aprenderás a calcular y elaborar mezclas base para helados paso a paso, combinando correctamente ingredientes lácteos y no lácteos mediante el balance de materia. Identificarás el equipo y la maquinaria esenciales del proceso para llevar estos conocimientos a la práctica y crear productos de alta calidad para tu proyecto o negocio.

Perfil del asistente

Dirigido a emprendedores, responsables de desarrollo de nuevos productos y maestros heladeros interesados en modernizar sus procesos e incorporar nuevas tecnologías en la producción de helados.



PROGRAMA GENERAL

1er día

1.Descripción del helado y otros postres congelados

- Helado duro
- Helado o po 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.Elaboración de bases para helados

- Económica
- Premium

2do día

6. Equipos para la producción de helados

- Artesanal
- Industrial

7. Procedimiento para elaboración de helados con bases realizadas

- 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

11. Revisión de las bases realizadas

INSTRUCTOR

Ing. Kevin Alonso Carrizales Zepeda
Consultor en Industrias Alimentarias

LUGAR

16 de Septiembre No. 109, Zona 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.

¿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 ENVIA TU COMPROBANTE

Una vez Realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito 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/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 #109. Zona Centro.

Aguascalientes, Ags. México.

informes@incalec.org

+52 449 145 5262

INCALEC

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