



Curso 5: Emprendimiento y Comercialización de Helados Artesanales

Bienvenidos a nuestra formación especializada para emprendedores y nuevos heladeros que desean iniciarse en el fascinante mundo de la heladería artesanal. Este programa intensivo tiene una duración de 20 horas, distribuidas en 5 sesiones de 4 horas cada una.

Al finalizar el curso, recibirás un certificado oficial reconocido por la Asociación Nacional de Heladeros, que avalará tus conocimientos y habilidades para emprender con éxito en este sector en crecimiento.

Prepárate para transformar tu pasión por los helados en un negocio rentable y sostenible.



by Luis Angel Bonilla Oré

Objetivo y Público Objetivo

Objetivo Principal

Proporcionar todas las herramientas necesarias para crear y gestionar un negocio de helados artesanales rentable, desde la planificación inicial hasta la implementación completa.

Público Destinatario

Emprendedores entusiastas, propietarios de cafeterías y restaurantes que buscan diversificar su oferta con productos de alta calidad y margen.

Beneficios Económicos

Los participantes pueden esperar un retorno de inversión estimado del 35% durante el primer año de operación, siguiendo nuestras metodologías probadas.

Para aprovechar al máximo este curso, recomendamos contar con conocimientos básicos sobre la elaboración de helados. Nuestro enfoque práctico te permitirá aplicar inmediatamente lo aprendido a tu proyecto empresarial.



Diseño de Marca y Empaque



Exploraremos los elementos clave que conforman una identidad de marca memorable para una heladería artesanal, incluyendo nombre, logotipo, paleta de colores y posicionamiento en el mercado.

Analizaremos las tendencias para 2025 en packaging sostenible, un factor cada vez más valorado por los consumidores conscientes. Durante nuestro workshop práctico, desarrollarás un concepto visual personalizado para tu negocio, con la guía de diseñadores profesionales.

Marketing Digital y Canales de Venta



Redes Sociales

Estrategias efectivas para Instagram y TikTok con contenido viral



Plataformas Delivery

Gestión eficiente de comisiones y márgenes (20-30%)



Fidelización

Programas de puntos y descuentos para clientes recurrentes



Medición

Análisis de métricas de conversión y ajuste de estrategias

Dominarás las estrategias más efectivas para promocionar tu heladería en redes sociales, con énfasis en las plataformas con mayor engagement en el sector gastronómico: Instagram y TikTok.

Estudiaremos casos de éxito que han logrado un crecimiento del 200% en apenas 6 meses mediante campañas digitales bien ejecutadas y técnicas de storytelling visual.

Normativas Legales y Sanitarias



Registro Sanitario

Requisitos documentales y procedimientos para obtener la autorización de operación



Certificaciones de Calidad

Implementación de ISO 22000 y sistemas de gestión de seguridad alimentaria



Gestión de Alérgenos

Protocolos de manejo y etiquetado de alérgenos según normativa vigente



Inspecciones

Preparación y protocolos para superar con éxito las visitas oficiales

Comprenderás todos los requisitos legales necesarios para establecer y operar tu heladería conforme a la normativa vigente, evitando sanciones y problemas futuros.

Abordaremos la gestión profesional de alérgenos y las declaraciones nutricionales obligatorias, aspectos cada vez más importantes para la seguridad del consumidor y la confianza en tu marca.



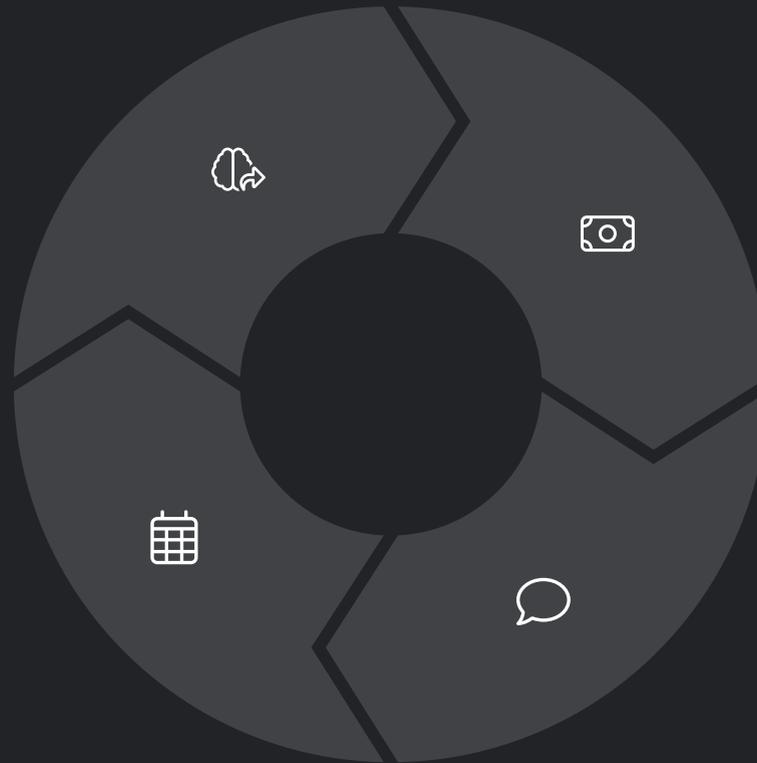
Plan de Acción para Lanzar tu Negocio

Planificación

Calendario de implementación detallado para los 3 meses previos a la apertura

Lanzamiento

Estrategias probadas para eventos inaugurales con alto impacto mediático



Financiación

Presupuesto inicial entre €25.000-€50.000 según modelo de negocio

Indicadores

KPIs esenciales para monitorear el desempeño durante los primeros 6 meses

Desarrollaremos juntos un calendario realista de implementación, considerando todos los aspectos críticos para una apertura exitosa: desde la adecuación del local hasta la formación del personal.

Analizaremos diferentes escenarios de inversión inicial, con presupuestos que oscilan entre los €25.000 y €50.000, adaptados a distintos modelos de negocio y ubicaciones.

Recursos Adicionales y Conclusión



Comunidad de heladeros

Acceso a red profesional con más de 500 miembros activos



Asesoría personalizada

3 sesiones incluidas con expertos del sector



Directorio de proveedores

Contactos verificados y descuentos exclusivos

Al finalizar el curso, tendrás acceso permanente a nuestra exclusiva comunidad de heladeros artesanales, con más de 500 miembros activos que comparten experiencias, consejos y oportunidades de colaboración.

Incluimos tres sesiones de asesoría personalizada post-curso, donde nuestros expertos te ayudarán a resolver dudas específicas de tu proyecto. También recibirás nuestro valioso directorio de proveedores verificados con descuentos exclusivos para participantes.

¡Prepárate para transformar tu pasión por los helados en un negocio exitoso y sostenible!