

Curso de Helados Innovadores con Identidad Propia

Curso intensivo de 16 horas diseñado para dominar técnicas avanzadas y fomentar la creatividad en el arte de la heladería.

Análisis de las tendencias gourmet que están revolucionando el mercado latinoamericano.

Modalidad presencial y en línea, ideal para profesionales con visión de crecimiento y excelencia.



Objetivo del Curso

Este curso está diseñado para formar especialistas en heladería artesanal, con un enfoque en la innovación, calidad y posicionamiento estratégico en el mercado gourmet.

Excelencia

Producción de helados distintivos que combinan calidad, técnicas avanzadas y presentación impecable.

- Dominio de métodos tradicionales y modernos de elaboración
- Uso de ingredientes selectos y control riguroso de calidad

Creatividad

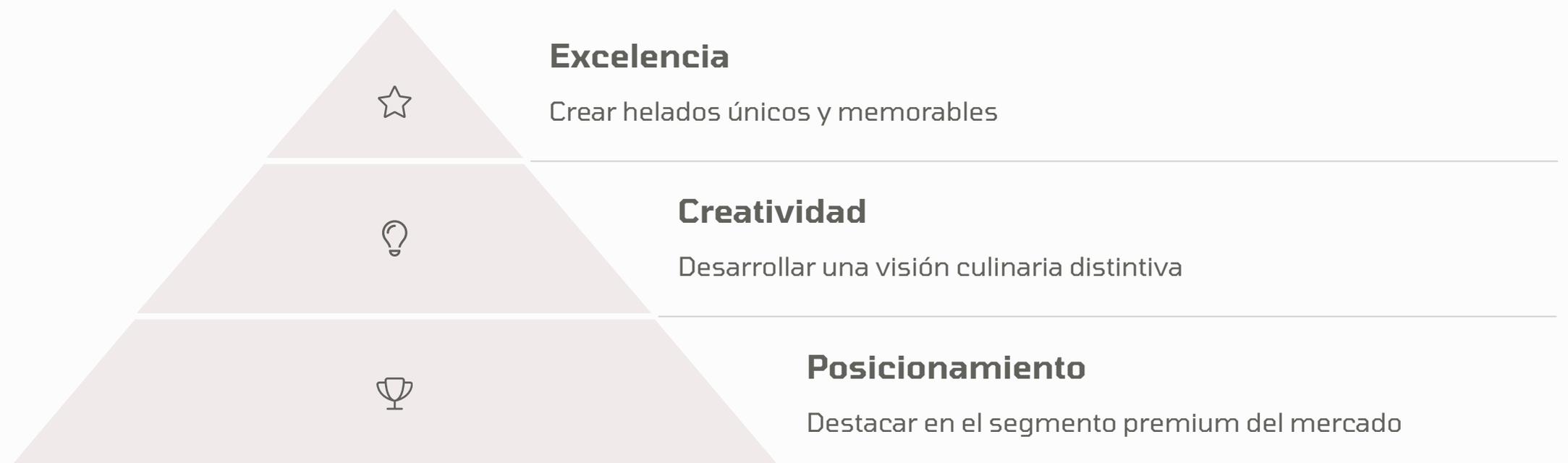
Impulsar una visión culinaria única que permita la creación de sabores innovadores y personalizados.

- Experimentación con inclusiones, infusiones y maceraciones
- Incorporación de ingredientes locales y de temporada

Posicionamiento

Ubicación destacada en el segmento premium a través de diversas estrategias de marca y calidad.

- Desarrollo de una identidad propia reconocida
- Enfoque en diseño sensorial y presentación



Público Objetivo

Heladeros Profesionales

Artesanos con experiencia buscando elevar su oferta con técnicas avanzadas y conceptos innovadores.

Chefs Gastronómicos

Profesionales culinarios interesados en expandir su repertorio con postres helados de autor.

Marcas Premium

Empresas que buscan diferenciarse en el mercado con productos exclusivos y memorables.



El Arte de las Inclusiones: Salsas, Trozos, Swirl



Swirl de Caramelo

Técnica de marmoleado para crear efectos visuales impactantes y texturas contrastantes.



Inclusiones Crujientes

Incorporación de elementos texturales que sorprenden en cada cucharada.



Instagrammability

Diseños visuales pensados para capturar la atención en redes sociales.



Técnicas de Infusionado y Maceración

Selección de Ingredientes

Hierbas aromáticas, especias y flores comestibles para infusionar bases lácteas.

Proceso de Maceración

Frutas en alcoholes artesanales para intensificar sabores y crear perfiles complejos.

Control de Temperatura

Técnicas precisas para preservar aromas volátiles durante el proceso de elaboración.

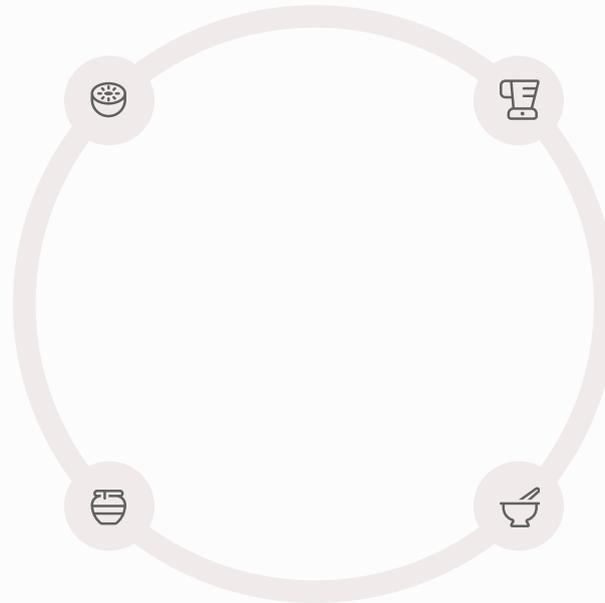
Ingredientes Locales y Estacionales

Frutas Regionales

Mangos, guanábanas y zapotes cultivados por productores locales.

Endulzantes Naturales

Mieles de diferentes floraciones y piloncillo tradicional.



Lácteos Artesanales

Leches y cremas de pequeños productores con sabor distintivo.

Espicias Autóctonas

Vainilla, canela y chiles que aportan identidad territorial.



Diseño Sensorial y Presentación Premium



Visual

Combinaciones de color armoniosas y contrastes que capturan la mirada.



Olfativo

Aromas que anticipan y complementan la experiencia de sabor.



Táctil

Texturas contrastantes que sorprenden y deleitan el paladar.



Gustativo

Equilibrio perfecto entre dulzor, acidez, amargor y umami.



Casos de Éxito y Conclusión

200+

Recetas Creadas

Por nuestros alumnos

85%

Impacto en Ventas

Promedio tras implementación

12

Marcas Líderes

Formadas en nuestro programa

Únete a la revolución del helado de autor y transforma tu negocio con productos irresistibles y memorables.