

Curso: “Capacitación en elaboración de helados y paletas artesanales”

MODALIDAD PRESENCIAL:

Fecha: **Del 23 al 26 de Septiembre de 2026.**

Sede: Plant City, Florida. USA.

Costo: USD \$ 4,900.00*

MODALIDAD A DISTANCIA (individual).

Medio: Por video llamada o por Meet.

Fecha: Previa agenda (duración cinco días).

Costo: USD \$ 2,900.00

**El costo cubre únicamente la inscripción.
(Cupo limitado a 8 ocho participantes).*



Curso: “Capacitación en elaboración de helados y paletas artesanales”

Temas a abordar:

- ❖ Características y operación de equipos de fabricación.
- ❖ Selección de las materias primas.
- ❖ Utilización de estabilizantes.
- ❖ Elaboración de helados y paletas artesanales con base de fruta.
- ❖ Utilización de colorantes y saborizantes.
- ❖ Bases para helado.
- ❖ Elaboración de helados y paletas artesanales con base de leche.
- ❖ Manejo de temperatura para conservación.
- ❖ Aspectos generales para iniciar tu propio negocio.

Requisitos:

- ❖ Haber cubierto el pago de inscripción y confirmar su participación al menos tres días antes del evento.
- ❖ Asistir puntualmente a todas las sesiones para tener derecho a constancia.
- ❖ No es necesario tener experiencia.

Modalidad a distancia:

- ❖ Tener servicio de internet.
- ❖ Preferentemente, tener negocio ya en operación.

Informes e inscripciones:

**Tel. USA: 813 713 3396 y
805 332 1440**

Tel. México: +52 354 106 7349

contacto@lamichoacanainc.com
lamichoacanaincusa@gmail.com