Escuela Internacional de Gastronomía

LE CORDON BLEU MEXICO

Curso de Heladería Artesanal



GO BIG WHAT'S NEXT

ANÁHUAC CANCÚN Educación Continua

The International University

Curso de

Heladería Artesanal

- **Modalidad:** Presencial
- **Duración:** 35 horas | 7 sesiones
- **Horario:** Martes de 3:00 p.m. a 9:00 p.m.
- **Inicio:** 2da semana de diciembre 2026

Descripción del programa:

Conoce los fundamentos técnicos de la heladería artesanal y aprende sobre formulación, ingredientes, pasteurización y elaboración de diferentes tipos de helados.

El programa original establece 35 horas distribuidas en 7 sesiones de 5 horas y modalidad completamente presencial.

Incluye:

- Filipina
- Red de cabello
- Recetario
- Materia Prima, para cada sesión
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún









¿Para quién es el programa?

Un certificado para quienes buscan explorar, perfeccionar y ampliar sus conocimientos en heladería artesanal

PROPIETARIOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS:
Dueños de heladerías, cafeterías, pastelerías y restaurantes que elaboran o desean elaborar sus productos.

PROFESIONALES DE COCINA Y PASTELERÍA
Pasteleros, reposteros, cocineros y responsables de postres en hoteles o restaurantes.

EMPRENDEDORES CON UN PROYECTO DEFINIDO:
Personas que ya planean una heladería, negocio de postres o línea de productos y tienen presupuesto para desarrollarlo.

Resultados de Aprendizaje del Programa:

- Incorporar helados a su oferta o ampliar conocimientos sobre ingredientes, formulación y elaboración.
- Adquirir fundamentos técnicos antes de comenzar la producción.
- Complementar su experiencia con conocimientos específicos de heladería.
- Profundizar en una especialidad por interés personal.



Requisitos

Lista de materiales

- Computadora o dispositivo electrónico con acceso a Excel
- Batidor fino
- Raspa de plástico
- Espátula miserable
- 2 plumones permanentes
- 3 trapos de microfibra
- 2 trapos de algodón

Recomendado

- Bolsa de gel para congelar
- Hielera o bolsa térmica para transportar los productos
- Termómetro

Requisitos para ingresar a cocina

- Portar pantalón mascota en cada sesión.
- Utilizar zapatos cerrados y antideslizantes.
- Llevar el cabello recogido. No portar maquillaje ni accesorios en manos u orejas.
- No se permiten aretes, anillos, reloj ni uñas largas.
- No se permite ingresar con short, falda o zapatos descubiertos.





Plan de estudios

para desarrollar habilidades en:

Curso de Heladería Artesanal

MÓDULO I Fundamentos de la heladería	MÓDULO II Formulación	MÓDULO III Tipos de helado	MÓDULO IV Especialidades
Clasificación de los helados	Formulación de fichas técnicas	Helado duro	Helado con alcohol
Pasteurización		Helado suave	Sorbetes
Composición química		Helados keto	Helados salados
Selección de ingredientes		Helado vegano	

Tu talento no tiene fronteras. Tu cocina tampoco debería tenerlas.

Para mayor información, visita: https://cancun.anahuac.mx/sitio/posgrados/diplomado

Alejandro Daniel Avila
alejandro.aviladu@anahuac.mx

+52 1 (998) 718 4370