



Escuela
Internacional
de Gastronomía



LE CORDON BLEU®
MEXICO

CURSO DE HELADO PARA EMPRENDEDORES

Impartido por:
Norma Patricia Rendon Alatorre



DURACIÓN DEL CURSO

Lunes de 3:00pm – 8:00pm
1 Sesión por semana.

7 Sesiones, 5 horas por sesión, 35 Horas en total.

Inicia: 18 de Mayo del 2026

INCLUYE:

- Red de cabello.
- Recetario.
- Materia Prima, para cada una de las sesiones.
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún.

MODALIDAD

100% presencial en la Universidad Anahuac Cancun

EXPERIENCIA PROFESIONAL

NORMA PATRICIA RENDÓN ALATORRE

Destacada chef y asesora culinaria con más de 40 años de experiencia en la industria gastronómica.

Su trayectoria incluye su formación en la École Professionnelle Suisse pour Restaurateurs et Hôteliars en Ginebra, así como estudios en la Universidad Iberoamericana.

Ha sido chef en Nestlé, catedrática y coordinadora en universidades, además de diseñadora de programas educativos en gastronomía.

Es autora de diversos libros culinarios y ha contribuido a publicaciones especializadas. Su legado en la enseñanza, consultoría y desarrollo de productos ha dejado una huella significativa en la gastronomía mexicana.



LISTA DE REQUISITOS

Es necesario contar con cierto equipo de cocina de forma individual;

- Computadora o dispositivo electrónico donde se tenga acceso a Excel.
- Batidor fino.
- Raspa de Plástico.
- Espátula Miserable.
- 2 plumones permanentes.
- 3 Trapos de microfibra.
- 2 Trapos de algodón.

RECOMENDACIÓN;

- Bolsa de gel para congelar.
- Hielera o bolsa térmica para poder raspar sus productos a casa.
- Termómetro.



REQUISITOS EN COCINA

- Deben portar zapatos cerrados antideslizantes.
- Para poder ingresar a cocina deben llevar el cabello recogido, sin maquillaje, ni accesorios en manos y orejas. (no se permiten aretes, anillos, ni reloj o uñas largas).
- No se permite ingresar a clases con short, falda o zapatos descubiertos. (por su seguridad)



PROGRAMA

- Clasificación de los helados
- Pasteurización
- Composición química
- Formulación de fichas técnicas
- Selección de los Ingredientes
- Elaboración de Helado Duro
- Elaboración de Helado Suave
- Helados Keto
- Helado Vegano
- Elaboración de Helado con alcohol
- Elaboración de Sorbetes
- Elaboración de helados salados



INVERSIÓN DEL PROGRAMA

Precio por persona:

\$11,240.25 MXN

Diferido en:

1 Inscripción de:

\$3,806.25 MXN

2 mensualidades de:

\$3,717.00 MXN

Pregunta por nuestras promociones

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensión LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx --- +52 1 (998) 718 4370