



Diplomado en Paletas y Helados Gourmet para Emprender

Duración: 3 meses

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Objetivo del diplomado:

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE HELADERÍA ARTESANAL

Semana 1

Sesión Teórica

- Historia de los helados y paletas artesanales
- Diferencias entre helado, gelato, nieve y paleta
- Ingredientes básicos en heladería
- Balance de grasas, azúcares y sólidos

Sesión Práctica

-

Semana 2

Sesión Teórica

- Higiene y manejo de alimentos
- Balance de grasas, azúcares y sólidos

Sesión Práctica

MÓDULO 2. BASES PARA HELADOS Y NIEVES

Semana 3

Sesión Teórica

- Bases lácteas y bases de agua
- Azúcares en heladería

Semana 4

Sesión Teórica

- Textura y cremosidad
- Control de cristalización

Sesión Práctica

MÓDULO 3. PALETAS GOURMET Y SABORES CREATIVOS

Semana 5

Sesión Teórica

- Desarrollo de sabores gourmet
- Uso de frutas de temporada

Sesión Práctica

Semana 6

Sesión Teórica

- Inclusiones y rellenos
- Combinación de sabores

Sesión Práctica

MÓDULO 4. HELADOS GOURMET Y POSTRES FRÍOS

Semana 7

Sesión Teórica

- Técnicas para helados premium
- Uso de ingredientes especiales

Sesión Práctica

Semana 8

Sesión Teórica

- Helados con infusiones y especias
- Presentación y decoración

Sesión Práctica

MÓDULO 5. PALETAS RELLENAS Y ESPECIALES

Semana 9

Sesión Teórica

- Técnicas de relleno
- Capas y coberturas

Sesión Práctica

Semana 10

Sesión Teórica

- Baños de chocolate
- Texturas y contrastes

Sesión Práctica

MÓDULO 6. EMPRENDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Semana 11

Sesión Teórica

- Costeo de helados y paletas
- Equipo básico para negocio

Sesión Práctica

Semana 12

Sesión Teórica

- Conservación y almacenamiento



- Branding y venta del producto

Sesión Práctica

Proyecto Final:

Creación de una **mini línea de paletas y helados gourmet**, incluyendo:

- 3 paletas gourmet
- 2 helados artesanales
- propuesta de venta o marca.