



CACAO PROFESSIONAL SEMINARIO EN HELADERÍA

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO



DURACIÓN
2 MESES

HORARIO:
08:00 A 12:00 hrs

*"Fusionando la repostería con el arte.
Armoniza la tradición e innovación en la
dosis perfecta, buscando el equilibrio de
un viaje emocional".*

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO



TEL: 55 5390 9212

/cacaoboutiqueoficial

/cacaoboutiqueoficial



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

HELADERÍA

Inducción

- Historia de los helados y sorbetes.
- Formulación de helados y sorbetes.
 - Materia prima.
 - Maquinaria.

Helados

- Elaboración de mix, pasteurización y mantecación para helados.

Sorbetes

- Elaboración de mix, pasteurización y maduración para sorbetes.

Toppings para helados:

- Toppings para acompañar helados y sorbetes.

Malteadas y flotantes:

- Combinaciones gustativas aplicadas a bebidas frías.

Paletas heladas:

- Bases y coberturas para paletas.

Pastelería helada 1:

- Bases para pasteles helados, elaboración de helados e interiores.

Pastelería helada 2:

- Decoración y montaje de pasteles.

INVERSIÓN INICIAL

\$1,650

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

- INSCRIPCIÓN
- INCLUYE (Mandil y manual digital)

PAGO ÚNICO

\$7,900

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

*Se aplican cambios sin previo aviso.

*No se aplica devolución.

