



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAE002PO
- Nivel: 1
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Maquinaria para heladería
- Materias primas
- Fabricación, congelación y conservación del helado artesano
- Comercialización del helado artesano
- Repostería helada

SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante en heladerías artesanales (preparación de bases, mezclas y decoración básica).
- Asistente en obradores de helados para restaurantes o cafeterías con oferta de postres fríos.
- Técnico básico en control de calidad de ingredientes para helados artesanales.
- Colaborador en producción de helados para catering o eventos (ej: ferias gastronómicas).
- Auxiliar en microempresas de helados gourmet (ej: ventas en mercados locales o tiendas especializadas).
- Ayudante en elaboración de helados veganos o sin gluten para clientes con necesidades específicas.
- Asesor práctico en máquinas y equipos básicos para heladería artesanal.