

# CURSO PROFESIONAL DE HELADO. FERIA INTERNACIONAL DEL HELADO Y LA PALETA



Fecha: 24 de febrero

Duración: 1 día

Sede: FIHEP, WTC Ciudad de México.

Inversión \$5,800.00 más IVA

Curso teórico demostrativo dirigido a profesionales y emprendedores que deseen aprender de la mano de uno de los referentes del helado a nivel mundial, Maximiliano Maccarrone.

Los alumnos conoceran los

Conceptos básicos del helado

Diferencias entre helado y sorbete

Aprenderan a leer una receta





Conocer el rendimiento del producto



*Maxi Maccarrone  
Maestro Heladero*

Maximiliano es de familia italiana y de antepasados heladeros. Con más de 40 años de relación con el mundo del helado, desde la herencia de su padre hasta la presidencia de la Asociación de Fabricantes Artesanos de Helado y Alfajor. Referente latinoamericano en la organización de competencias y dictado de seminarios.

## PALMARÉS

-  Campeón Argentino
-  Campeón Latinoamericano 2019
-  3er puesto como capitán de Argentina en la "Gelato World Cup" 2020
-  Presidente AFADHYA

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES

24 de Febrero  
12:00 hrs a 17:00 hrs



- 📍 Definición de Helado
- 📍 Conceptos Básicos de heladería
- 📍 Características de Ingredientes
- 📍 Parámetros nutricionales
- 📍 Tips de formulación
- 🍷 Elaboración de helado
- 🍷 Elaboración de sorbete

## ENTREGABLES

- 📍 Reconocimiento participación
- 📍 Recetas
- 📍 Manual

## RESERVA TU LUGAR

 +52 33 3029 6882

