



## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS



**¡No pierdas tiempo y dinero  
en ensayo y error.  
Aprende yá lo necesario  
para desarrollar un  
productos de alta e  
inovación que encantarán  
a tus clientes!**

Gelat& Pops Center es un centro de desarrollo para heladeros emprendedores y profesionales que deseen innovar, fue creada después de múltiples solicitudes de clientes que además de las máquinas DPPM para fabricación de paletas, requieren una fundamentación teórica para desarrollo de sus helados.

Gelat& Pops Center dicta los cursos de paletería mexicana en su sede dentro de las instalaciones de DARTICO ofreciendo a sus clientes la oportunidad de incursionar y competir con calidad e innovación en el delicioso mundo de las paletas.





## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS

### OBJETIVOS



- ✓ Conocer los ingredientes, desde la composición y funcionalidad de los mismos.
- ✓ Realizar formulaciones en porcentajes y que la suma de los mismos dé como resultado 100%
- ✓ Convertir los porcentajes de ingredientes en gramos y realice mezcla en cantidades diferentes y que el sabor sea siempre el mismo.
- ✓ Conocer el proceso de elaboración de una mixtura, homogeneización, pasteurización y maduración.
- ✓ Formular mixturas (Mixtura paleta agua, mixtura paleta leche, mixtura yogurt, mixtura fruta.)
- ✓ Formular recetas y ser capaz de manipularlas para determinar la calidad del producto.  
(Crear diferentes tipos paletas según su mercado o tipo de cliente.)
- ✓ Formular recetas de acuerdo a las frutas propias de cada región e insumos disponibles.
- ✓ Conocer el proceso y los tiempos de elaboración de los helados y paletas, (Homogeneización, congelación y maduración)



## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS

✓ Desarrollar e innovación de productos con frutos e ingredientes que tenga a su alcance.

### INVERSIÓN DE ALTA RENTABILIDAD Y RETORNO A MEDIANO PLAZO



En este curso se presenta un negocio de heladería, que comienza con una capacitación teórica y práctica de la tecnología de los helados.

Conocerás técnicas, información secreta, teorías e incluso datos privados como fórmulas, materia prima, proveedores del medio, mobiliario y equipo, así como las bases para crear un negocio con la más alta rentabilidad que le permita instalarlo en su localidad.

Conocerás cuanto te cuesta la elaboración de una paleta y/o un helado,

- ✓ Tendrás el conocimiento para determinar el costo Directo de producción
- ✓ Determinaras el precio de venta
- ✓ Sabrás cuanto te deja de ganancia cada una



## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS

- ✓ Se darán las herramientas para hacer una proyección financiera de un negocio basado en la producción y comercialización de paletas. Permitiendo estimar todos los costos inherentes al producto y la operación negocio.
- ✓ Lista de proveedores por insumo.
- ✓ Asesoría en elección de maquinaria y equipo para iniciar.
- ✓ Marco legal y normativo sobre paletas y helados en Colombia, con entrega de normas.

### APRENDERÁS

✓ A utilizar fórmulas matemáticas básicas, suma, resta, multiplicación y división, para conocer los porcentajes de los ingredientes que componen un Helado y/o Paleta.

✓ Determinar el balanceo y equilibrio de los ingredientes, es decir agregar la cantidad ideal de cada uno, para reducir los defectos en los helados y las paletas.

Realizar formulaciones en porcentajes y que la suma de los mismos dé como resultado 100%.

✓ Determinaras el balanceo y equilibrio de los ingredientes, es decir agregar la cantidad ideal de cada uno para reducir los defectos en los helados y las paletas.

✓ Identificarás los DEFECTOS: Derretimiento rápido o endurecimiento, hielo etc, su causa y solución.

✓ Convierta los porcentajes de ingredientes en gramos y realice mezclas en cantidades diferentes, desde una paleta o un millón de paletas y que el sabor sea siempre el mismo.

✓ Fabricar salsas y rellenos artesanales.

✓ Decoración de paletas

✓ Técnicas de comercialización



## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS

### PRERREQUISITOS

- Manejo de la regla de 3
- Manejo Calculo de porcentajes

### PRACTICA

La práctica se realiza mediante la modalidad de taller, donde los estudiantes podrán interactuar con las diferentes etapas del proceso.

Paletas con fruta

Paletas cremosas

Paletas cremosas con fruta

Paletas rellenas

Paletas con cobertura

Paletas de yogurt

**TIEMPO** : 2 DÍAS

Horario : De 8:30 am a 5:30 pm

Incluye : Materiales para la práctica, refrigerio, material impreso con teoría y formulas, certificación del curso.

### PAGO

Valor por persona: 750.000, para una segunda persona se da el 10% sobre el pago de esta.

Inscripción: se debe separar el cupo con la consignación del 50%

A nivel nacional

- En un corresponsal bancario en la cuenta Bancolombia ahorros 81534256469



## ESPECIALIZACION EN PALETAS MEXICANAS

cédula 38643537.

A nivel internacional

- Western Union: a nombre de Paola Andrea Durán Ossa, número de identificación: 38643537, dirección: cl 24 8-64, Cali Colombia, teléfono: 572-8833022
- Giro bancario:
  - Swift :Colocobm
  - Swift de 11 dígitos :Colocobmxxx codigo swift
  - Nombre completo : Paola Andrea Durán Ossa
  - Banco ; Bancolombia
  - Telefono :3165270927
  - Cedula :38643537
  - Ciudad :Cali
  - Pais : Colombia
  - Cuenta Bancolombia ahorros No. 81534256469

Cupos limitados: preguntar por fechas antes de realizar el pago

### POLITICAS DE CANCELACIÓN

El curso puede ser cancelado con la devolución total del dinero antes de 8 días.  
Si el curso es cancelado faltando 7 días o menos la empresa no devolverá el dinero, pero guardará el cupo para el próximo curso.

Información: cel. 316-5270927

Web: <http://www.dartico.com/cursos-de-paletteria/?v=42983b05e2f2>

: <https://www.facebook.com/cursosdeheladeria/?ref=bookmarks>