



CURSO CORTO
HELADERÍA BÁSICA

VIRTUAL



HELADERÍA BÁSICA

Aprende sobre la producción de helados y paletas artesanales. En este curso te proporcionaremos conocimientos básicos para elaborar un abanico de recetas para preparar fácilmente desde casa.

Chef instructora Jessica Eyzaguirre

Egresada de la carrera de Gastronomía en la escuela Le Cordon Bleu Perú.

Chef instructor en diferentes institutos de la región.

Emprendedora, dueña de su propio taller de enseñanza de cocina y pastelería.



DIRIGIDO A:

Personas que cuenten con un emprendimiento gastronómico y busquen ampliar la oferta culinaria en su negocio.

Personas que deseen aprender y ampliar sus conocimientos en heladería.



FECHA DE INICIO

26 Febrero



DURACIÓN

2 sesiones



HORARIO

Solo sábados
2:00 pm a 4:15 pm



CLASES EN VIVO Y GRABADAS

*El instituto se reserva el derecho de postergar el inicio en caso no se complete la cantidad mínima de alumnos matriculados.

TEMARIO

SESIÓN 1

- Helado de vainilla
- Helado sublime
- Jarabe de fresa
- Jarabe de mango
- Marcianos de fresa con leche

SESIÓN 2

- Marcianos de maní con leche
- Marcianos de chocolate con leche
- Cremolada de tamarindo
- Cremolada de chirimoya
- Jarabe de maracuyá



HELADERÍA BÁSICA

INVERSIÓN

- Precio Regular: S/120
- Precio Promocional: S/90
(Válido hasta 10 Febrero)

Incluye:

- Recetario virtual
- Certificación a nombre del Instituto
- Ingreso a Plataforma Virtual
- Chef especialista
- Clases en vivo y grabadas

*Acceso a los contenidos del aula virtual hasta 30 días posteriores a la entrega del certificado.

