

GUIA GRATUITA

LOS BENEFICIOS EXCLUSIVOS DE LA FORMACION DE HELADERIA ARTESANAL

GEROGELATO

2021



INDICE

¿Por qué helados artesanales?	02
Mantente al día de las tendencias.	04
La búsqueda de la excepcionalidad.	06
Abordando conceptos sobre como hacer un helado	09
¿Por qué formulamos y balanceamos las recetas?	11
¿Debo tener conocimientos tecnicos para hacer un curso basico de heladeria?	12
El conocimiento te hace ahorrar dinero.	13
Oportunidad de relacionamiento	15



INDICE

Conclusión	17
Opción 1: Curso Heladero Profesional Nivel Básico	
Opción 2: Curso Heladero Profesional Nivel Avanzado	
Opción 3: Curso de Polos o Paletas Artesanales	
Mentorias Online (En vivo y en directo)	20
Opcion 1: Mentoria Online Nivel Basico	
Opcion 2: Mentoria Online Nivel Avanzado	
Opcion 3: Mentoria Online Polos Artesanales	



INTRODUCCIÓN

Apreciado lector, nos da alegría que hayas descargado esta guía rápida:

Los beneficios exclusivos de los cursos de heladería artesanal.

Nuestro objetivo es que puedas conocer esos beneficios y decidirte a dar el paso definitivo que te llevará a asegurar el éxito de tu heladería artesanal.

Esta guía rápida es tanto para quienes no tienen ningún conocimiento en el ámbito de los helados artesanales, para los que están pensando prestar servicios como preparadores de helados exclusivos, quienes piensan en un negocio de heladería artesanal y para quienes ya tienen un negocio y un nivel de conocimiento amplio al respecto.

Siempre es bueno aprender nuevas técnicas, también reforzar el conocimiento que se tiene, y con esta guía rápida comprenderás por qué.

Esperamos que disfrutes la lectura.

**"ASEGURA EL EXITO DE TU
HELADERIA ARTESANAL"**

¿POR QUÉ HELADOS ARTESANALES?

En primer lugar queremos que entiendas por qué en nuestro caso particular nos hemos inclinado hacia el mercado de los helados artesanales.

Probablemente te sientas identificado con algunas o todas estas razones:

- ✓ Los helados artesanales son confeccionados con productos frescos, lo que significa mejor sabor y calidad.
- ✓ Se puede lograr una consistencia más cremosa, y esto es un factor diferencial ganador en el ámbito de los helados.
- ✓ Es posible brindar más variedad de sabores, salir del cuadro de helados tradicionales, y ofrecer helados naturales, sin conservantes o incluso sin azúcares.
- ✓ El contenido de grasa es más bajo (un aproximado de 6% de grasa únicamente en su composición).
- ✓ Los helados artesanales son libres de conservantes, esencias y colorantes.

Estos cinco puntos nos mantienen del lado de helados artesanales y nos motivan a ofrecer constantemente cursos de distintos niveles para ayudar a los heladeros y a todos los interesados en involucrarse en el proceso de preparación.

Estas son las razones por las que resulta importante que te detengas a pensar en profundizar más en el mercado de helados artesanales.

Responde estas preguntas:

- ✓ ¿Quieres triunfar con un negocio rentable en el sector de helados?
- ✓ ¿Te gustaría ofrecer sabores únicos y exclusivos que permitan que tu negocio sea reconocido e identificado por tus clientes como la mejor opción de la competencia?
- ✓ ¿Deseas que los sabores de tus helados sean una marca única en el mercado?

Si tu respuesta es sí a todas estas preguntas, entonces necesitas seguir leyendo esta guía. El paso fundamental para poder triunfar con un negocio rentable en el sector de los helados, ofrecer sabores únicos y exclusivos y con ello establecer una marca única con tu negocio, es acceder a programas de formación de balanceamiento y formulación.

MANTENTE AL DÍA DE LAS TENDENCIAS

La formación en el ámbito de los helados es importante porque te permite poder estar al día de las tendencias del sector.

En este sentido la tendencia siempre es marcada por el consumidor. Es el cliente quien marca la pauta en cuanto a qué dirección tomará el mercado.

Es así como hoy en día se pueden contemplar y saborear helados más saludables, debido a que el cliente ha decidido que quiere seguir disfrutando el placer del helado sin padecer consecuencias a nivel de salud y estética.

En este sentido, el cuidado personal va marcando tendencia, y los heladeros deben saber adaptarse a este tipo de tendencia.



Ahora bien, lo explicado anteriormente se puede considerar como apenas una arista en el sector del helado. También es importante tener en cuenta aspectos como la estética misma del helado, un aspecto que actualmente ha ganado relevancia. La experimentación es otro de los caminos que conducen hacia las tendencias cuando se habla de helados.

Necesitas contar con las bases teóricas y prácticas para poder adaptarte a las tendencias del sector, de esa manera lograrás sobresalir en el mercado con tu negocio, manteniéndolo siempre al día.

La formación te permitirá saber cómo adaptarte a las tendencias y cómo sorprender a tus clientes para mantenerlos siempre atraídos a tu heladería artesanal.

De hecho, conocer los principios de preparación e innovación en relación a los helados artesanales, te ayudará incluso si te dedicas a la venta de helados cuya preparación es industrial. Podrás escalar tu negocio e ir dándole un toque más original y diferencial.

LA BÚSQUEDA DE LA EXCEPCIONALIDAD

La excepcionalidad debe ser una de las metas en tu carrera como heladero profesional. Esto es necesario en todos los escenarios del sector de helados:

- ✓ Si eres un heladero que presta servicio a heladerías de tercero.
- ✓ Si quieres especializarte como asesorar y brindar programas de entrenamiento en el sector.
- ✓ Si tienes tu propio negocio de helados y quieres diferenciarte de la competencia.
- ✓ Si apenas quieres incursionar en el ámbito de los helados.

De cualquier forma necesitas conocer a la perfección las bases sobre las que descansa el mundo de la heladería artesanal.

Es cierto que el proceso de elaboración de los helados artesanales es el mismo hoy que fue en su origen, sin embargo, actualmente este proceso se vale de la tecnología sin alterar el tradicional sabor, textura y sensación que genera.

Te preguntarás:

- ✓ ¿De qué me sirve hacer cursos de heladería artesanal si el procedimiento siempre es el mismo.

✓ ¿Cómo pueden ayudarme los cursos a encontrar la excepcionalidad que necesito para hacer destacar mis helados?

Un curso de heladería artesanal te permitirá conocer las claves fundamentales para poder hacer mezclas extraordinarias y personalizadas, es decir, para generar sabores, texturas e incluso presentaciones excepcionales todo a raíz de una formulacion y balanceamiento quimico. Ejemplo: Esta plantilla la usamos en los cursos para crear helados de cremas y sorbetes. Recuerda no somos una empresa de semielaborados.

RECETA CREMA DE VAINILLA

ANDREA STORTINI

BOURBON:

SEPTIEMBRE 2019

CREMAS

FORMULACION DE CREMAS

Este es el formato que usamos en el curso de heladeria artesanal para formular y balancear recetas

INGREDIENTES	GR	€ UNIT	€ TOTAL	AZ	LC	PR
Extracto	40			24		
Leche	551				30	19
Nata	171				4	4
LPD	71				36	25
Yemas	50					8
Sacarosa	80					



Gerogelato

Y para ello, tu formación debe ser constante, pues siempre resulta positivo refrescar y profundizar los conocimientos, mucho más en un arte como la heladería artesanal. Tengo dos preguntas ¿has viajado a Italia? ¿Has probado un gelato? Si tu respuesta es SI, seguramente sabes de lo que estoy hablando.



ABORDANDO CONCEPTOS SOBRE COMO HACER UN HELADO

Hay mil maneras de hacer un helado, en cuanto a ingredientes, tipología y técnica, aunque en relación a capacidad productiva y tecnología, podríamos dividirlo fundamentalmente en artesanal, doméstico e industrial. El que hacemos en Gerogelato pertenece a la heladería artesanal, lo cual quiere decir que desarrollamos recetas típicamente tradicionales, donde la sabiduría y la experiencia sirven para transformar y elaborar la materia prima.

¡Aunque desgraciadamente no es siempre así! El termino artesanal, está muchas veces entrelazado con la industria, y los helados acaban siendo una elaboración de pre mezclas y semielaborados de derivación industrial, así es.

Productos en polvo y/o en pasta que desarrollan grandes establecimientos industriales, y que luego venden a los heladeros, bajo el nombre de “materias primas”, reduciendo el profesional a un mero personaje que se limita a mezclar ingredientes según un recetario que el no ha ni generado, ni decidido; sencillamente un “mono sapiens”, sin identidad y con capacidades lógicas, funcionales y creativas limitadas.

Por el contrario, el heladero verdaderamente artesano es este “demiurgo” de la alimentación, quien compra su fruta, sus frutos secos, su cacao o cualquier tipo de ingrediente fresco y hace su preparación intelectual y manual, según una receta que el mismo ha concebido, balanceado y formulado. Este es el tipo de helado que enseñamos hacer en nuestra Escuela, es decir enseñamos todo lo que la industria quiere esconder en esa bolsa o en esa mermelada mágica, sobre todo para que el alumno no dependa de empresas industriales mes a mes, sino tenga plena autonomía y control de su elaboración. Como eran nuestros ancestros antes de llegar la revolución industrial.

Ventajas:

- Haces el helado que tu quieres sin tener que estar limitado en sabores que ofrece la industria.
- Te diferencia de la competencia.
- Controlas el proceso de producción y por ende los costes y los beneficios de tu actividad.
- No limitas tu ingenio y creatividad y eres el artífice de lo que vendes

¿POR QUÈ FORMULAMOS Y BALANCEAMOS LAS RECETAS?

Porque es la única manera que tenemos de encaminar nuestra creatividad, hacia reglas matemáticas básicas, que nos permiten controlar nuestros productos a la hora de desarrollarlos con medio tecnológicos adecuados.

A través de la formulación, reconocemos cuales son los ingredientes que componen un helado, y perfeccionamos la manera de mezclarlos entre ellos, para que el producto final sea una experiencia única e inolvidable, para nuestros clientes.

¿PARA QUE ME SIRVE EL BALANCEAMIENTO?

Balancear y formular son los instrumentos indispensables para el profesional que pretende abordar el helado desde la creación, el ingenio y el conocimiento profundo y objetivo de la producción. Sin balanceamiento somos maquinitas que mezclan sin saber, que hacen de forma repetitiva, entrando en una espiral de progresivo aburrimiento hacia lo que a diario nos caracteriza.

¿DEBO TENER CONOCIMIENTOS TECNICOS PARA HACER UN CURSO BASICO DE HELADERIA?

Para hacer un buen curso de heladería como el que en Gerogelato hacemos, lo único que tienes que tener es “sed de conocimiento”; si eres curioso, atento, abierto y creativo, has llegado al curso adecuado!! Los conocimientos técnicos te los proporcionamos nosotros.

EL CONOCIMIENTO TE HACE AHORRAR DINERO

El conocimiento es poder, y en el caso de los negocios es un poder que te permite ahorrar dinero. Cuando sabes qué hacer, evitas errores. Al evitar los errores logras generar más ganancias a menos costo.

Esto aplica también en la heladería artesanal. De hecho, con los cursos y programas de formación y capacitación puedes conocer cómo realizar helados excepcionales, como se ha dicho anteriormente, y de esa manera generar más ventas.

De hecho con los cursos de heladería artesanal adquirirás conocimiento para:

- ✓ Crear heladerías y helados con identidad propia.
- ✓ Saber qué tipo de maquinarias y equipamiento adquirir.
- ✓ Conocer cómo acceder a materia prima de calidad.
- ✓ Aprovechar la experiencia de quien o quienes imparten el curso para crear aspectos como menús, combinaciones, entre otros.
- ✓ Saber cómo crear recetas personalizadas gracias al descubrimiento de nuevas técnicas de formulación.
- ✓ Descubrir detalles sobre el proceso de producción.

Puedes descubrir en cada uno de los cursos que vas haciendo, aun cuando ya tengas un nivel de experiencia y trayectoria avanzado, te ayudará a ir creando cada vez más formas originales en la fabricación de helados, presentación y también en la optimización del modelo de negocio.

Cuando se trata de productos como los helados artesanales, la práctica no es suficiente, así como tampoco lo es la teoría. Es necesario conjugar ambos elementos, práctica y teoría, para poder generar productos de gran calidad y originalidad.

OPORTUNIDAD DE RELACIONAMIENTO

Otro de los beneficios que puedes disfrutar al hacer cursos o entrar en programas de capacitación en relación a los helados artesanales, es que podrás conocer gente con tus mismos intereses, y con experiencias diferentes.

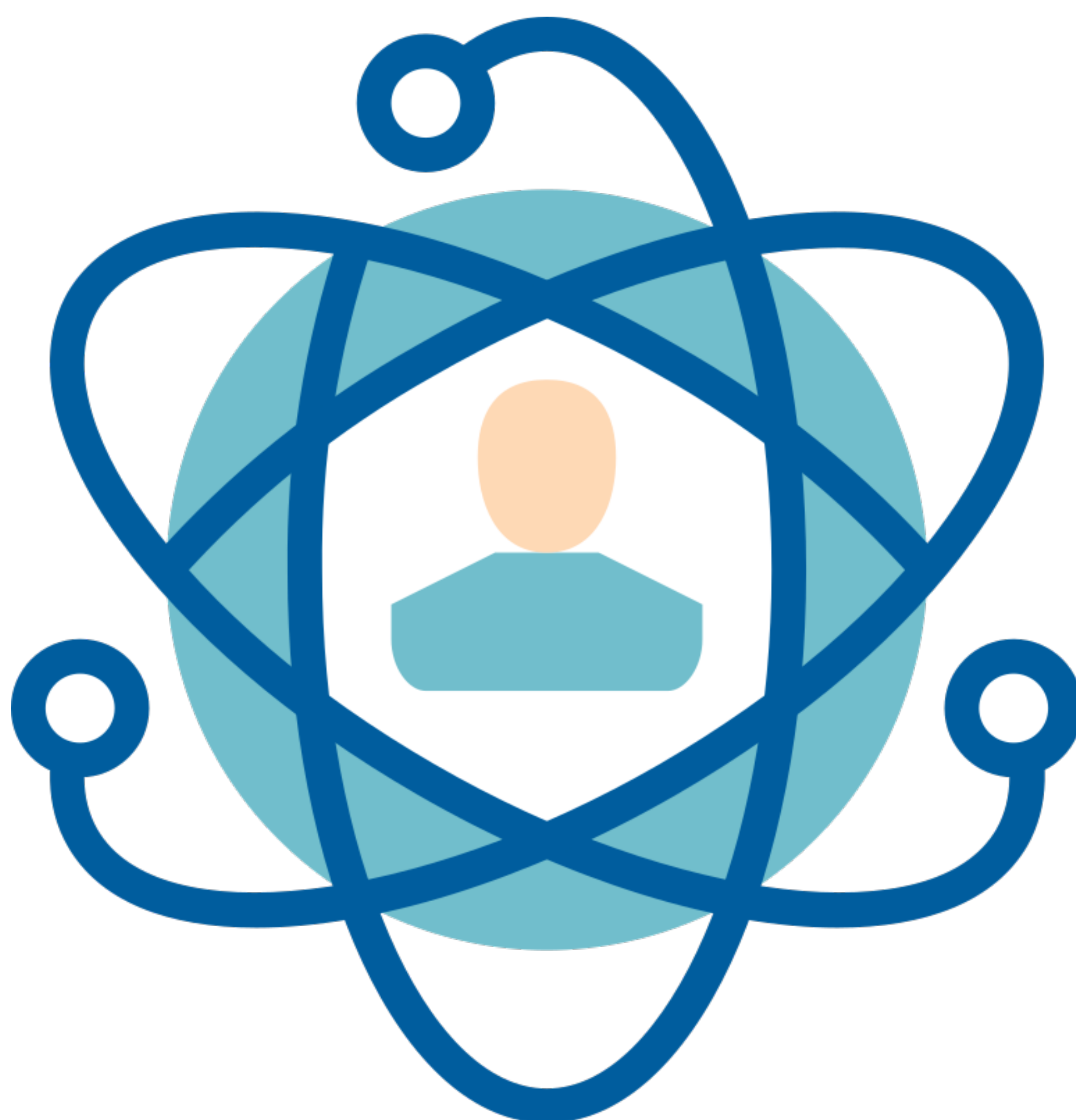
Esto representa una oportunidad de enriquecimiento, de nutrición.

Cuando te relacionas con personas que tienen intereses similares a los tuyos, puedes aprender de sus experiencias e incluso permitirles aprender de las tuyas.

Esta interacción te permite tener una perspectiva más global del ámbito y del negocio.

Es por eso que constantemente nuestra Escuela Italiana de Heladería Gerogelato programa diversos cursos, centrados en diferentes niveles, para así generar escenarios ideales para:

- ✓ El aprendizaje.
- ✓ Relacionamiento.
- ✓ Experimentación.



Tres elementos que en suma generan oportunidades para crecer en el negocio de la heladería artesanal, para asegurar el éxito de tu negocio a través del desarrollo de habilidades que surgen de ambientes de aprendizajes profesionales.

Así que no lo dudes, disfruta de los beneficios exclusivos de los cursos de heladería artesanal, conviértete en uno de los casos de éxitos en el mundo de la heladería artesanal adquiriendo conocimiento actualizado, profundizando en las habilidades para sorprender a tus clientes o clientes potenciales.

Aprovecha todos los beneficios de la capacitación y formación, diferénciate de la competencia si ya tienes tu heladería artesanal, y si todavía no la tienes entonces prepárate para ser el mejor.

CONCLUSIÓN

Te hemos presentado una serie de extraordinarios beneficios de los que puedes disfrutar si decides capacitarte en el ámbito de la heladería artesanal. Existen diversos tipos de cursos en los que puedes apuntarte para una formación profesional de acuerdo a tu actual nivel de conocimiento.

Solo debes evaluar cuál de los cursos te ayudará a ser mejor en tu oficio o en el oficio en el que quieres incursionar. Queremos presentarte tres opciones

Opción 1: Curso Heladero Profesional Nivel Básico

Este es un curso especialmente dirigido a todos los que quieren incursionar profesionalmente en el mundo de la heladería.

También a los operadores del segmento que están dispuestos a actualizar y reiniciar sus conocimientos relacionados a la heladería artesanal.

[Conoce más de este curso.](#)



Opción 2: Curso Heladero Profesional Nivel Avanzado

Este es un curso para los heladeros profesionales, o para los que tienen conocimiento en balanceamiento. Es un curso ideal para aprender a crear tus recetas artesanales y naturales, teniendo acceso al conocimiento de un programa especializado, al finalizar el curso podrás emprender tu proyecto de vida u optimizarlo.

[Conoce más de este curso.](#)



Opción 3: Curso de Polos o Paletas Artesanales

El Curso de Polos o Paletas Artesanales es teórico y práctico y está dirigido a quienes estén interesados en un negocio exitoso y fácil de llevar.

También es especial para los operadores del segmento de heladería con el interés de aumentar los conocimientos y posibilidades del negocio mediante un método de fabricación fácil.

[Conoce más de este curso.](#)



MENTORIAS ONLINE (EN VIVO Y EN DIRECTO)

Opción 1: Mentoría Online Nivel Básico

Curso Teórico/Demostrativo en **vivo y en directo** con el Maestro italiano Andrea Stortini, dirigido a todos aquellos que quieran entrar en el mundo de la heladería de forma profesional, y hacer de los helados un instrumento adecuado al desarrollo de una empresa de éxito.

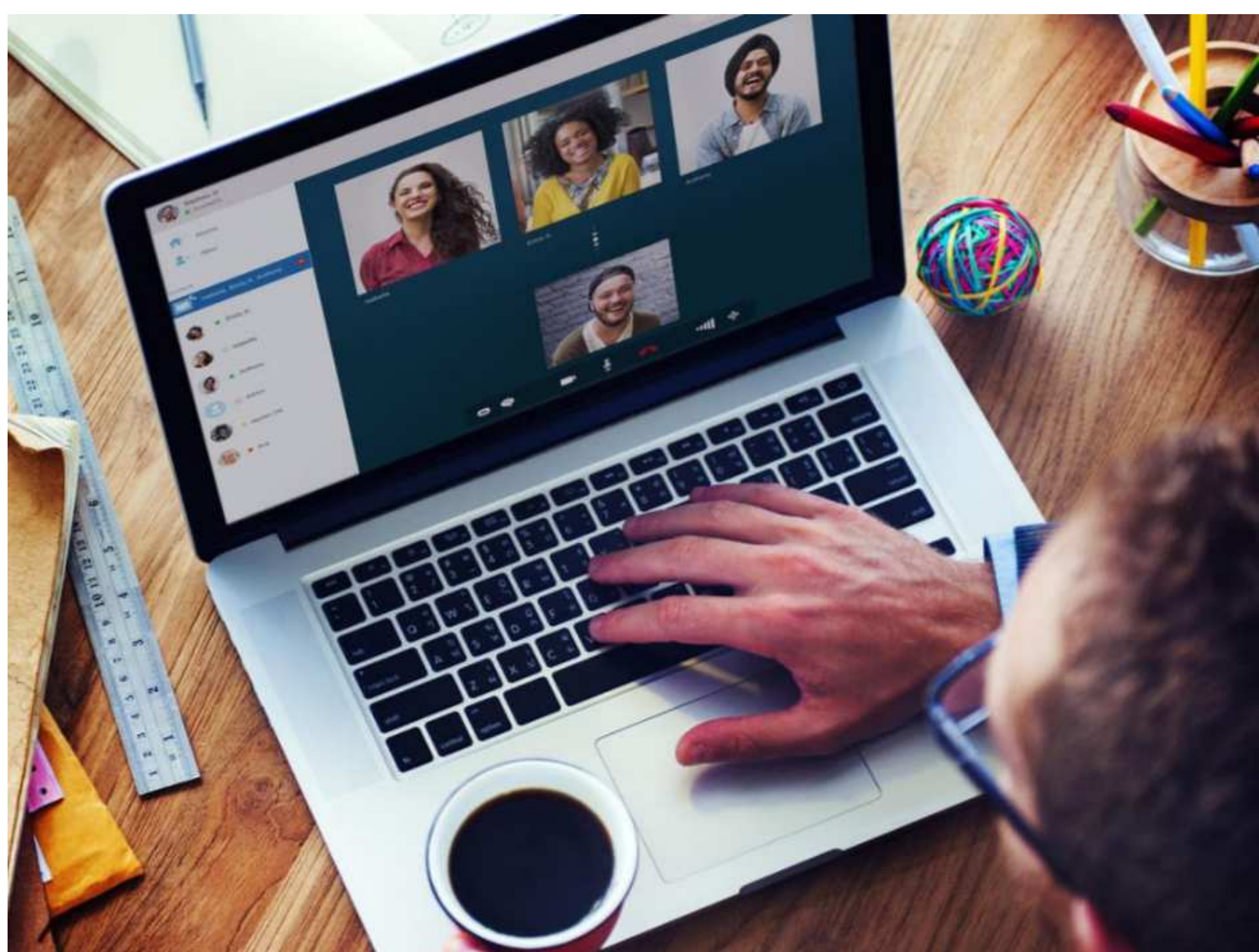
¿CUÁNTOS PARTICIPANTES ASISTEN AL CURSO?

Mínimo 5 personas Máximo 8 personas.

[BONUS] Al adquirir nuestras mentorías obtendrás:

- Un año de acceso gratuito a nuestro software creado por Gerogelato.

[Sí, quieres saber si esta mentoría es para ti. Solo escíbeme aquí](#)



Opción 2: Mentoría Online Nivel Avanzado

Curso Teórico/Demostrativo en **vivo y en directo** con el Maestro Andrea Stortini Dirigido a todos los Heladeros Profesionales del nivel básico, que quieran profundizar sus conocimientos sobre los helados y sus componentes, y/o a operadores del segmento, que quieran actualizar y mejorar su sabiduría sobre la auténtica Heladería Artesanal.

¿CUÁNTOS PARTICIPANTES ASISTEN AL CURSO?

Mínimo 5 personas Máximo 8 personas.

[BONUS] Al adquirir nuestras mentorías obtendras:

- Un año de acceso gratuito a nuestro software creado por Gerogelato.

[¿Quieres resolver dudas? Ingresa aquí](#)



Opción 3: Mentoría Online Polos Artesanales

Curso Teórico/Demostrativo en **vivo y en directo** con el Maestro italiano Andrea Stortini, dirigido a todos aquellos que quieran desarrollar un negocio exitoso, sobre todo en clave franquicia, siguiendo modelos ya desarrollados y experimentados en Europa y América por Andrea Stortini.

[¿Tienes dudas? ¡Hablemos!](#)



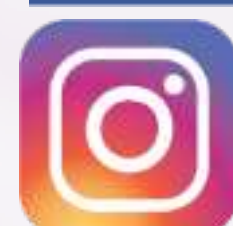
¿POR QUE GEROGELATO?

- ✓ Te enseñamos la base inicial de formulación
- ✓ A diferencia de muchas escuelas no usamos productos semielaborados.
- ✓ Te mostramos las diferencias entre un helado artesanal y uno industrial
- ✓ No queremos venderte una bolsa semielaborada, el objetivo es que aprendas
- ✓ Hemos hecho el camino y contamos con la experiencia profesional para decirte que maquinaria funciona y cuales son las consideraciones a tener en cuenta para montar tu heladeria artesanal.

**"QUEREMOS QUE APRENDAS, NO QUE
DEPENDAS"**



Facebook.com/gerogelato



Instagram.com/gerogelato



Gerogelato