

ORGANIZA:



FINANCIA:



Formación
Agroalimentaria
Siembra, Crece y Cosecha tu futuro



LA FUNDACIÓN SAN ISIDRO MICAS, OTORGA ESTE

DIPLOMA

Expedido a favor de PURIFICACIÓN PORTILLO GONCET, con D.N.I.: 28831140L

por haber realizado el curso de

ELABORACIÓN DE HELADO ARTESANAL

Financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la realización de programas plurirregionales de formación, dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025.

La formación ha sido impartida del 04 de noviembre de 2025 al 06 de noviembre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad aula virtual,

En Palencia, a 07 de noviembre de 2025



Fdo.: Jose Manuel Miguel Castrillo
Presidente de la Fundación San Isidro Micas

ORGANIZA:



FINANCIA:



Contenidos:

- Materias primas
- Ingredientes fundamentales de un helado artesanal
- Formulación y cálculos
- Maquinaria para heladería
- Maquinaria y sus funciones
- Fabricación, congelación y conservación del helado artesano
- Pasteurización