Curso de Innovación y Creatividad en Sabores de Helado

Bienvenidos al curso. La innovación impulsa el competitivo mercado de helados.

En 2022, el mercado mundial superó los $79 mil millones.

por Frank T'G

Made with GAMMA

Módulo 1: Fundamentos de la Creatividad en Heladería

Técnicas de brainstorming

Generación de ideas para sabores originales.

Análisis de tendencias

Identificando preferencias y oportunidades de mercado.

Estudio de caso: Ben & Jerry's

Innovación constante y diversificación de sabores icónicos.

Made with GAMMA

Módulo 2: Exploración de Ingredientes y Sabores

Ingredientes inusuales

- Maridaje con especias y hierbas aromáticas
- Uso de flores comestibles para notas delicadas

Experimentar con frutas exóticas y de temporada amplía el abanico.

Consumo emergente

El 73% de consumidores busca sabores nuevos y sorprendentes.

Made with GAMMA

Módulo 3: Técnicas Avanzadas de Elaboración

Helados veganos y sin lactosa

Alternativas saludables con ingredientes innovadores.

Sorbetes y granizados

Texturas refrescantes ideales para climas cálidos.

Impresión 3D

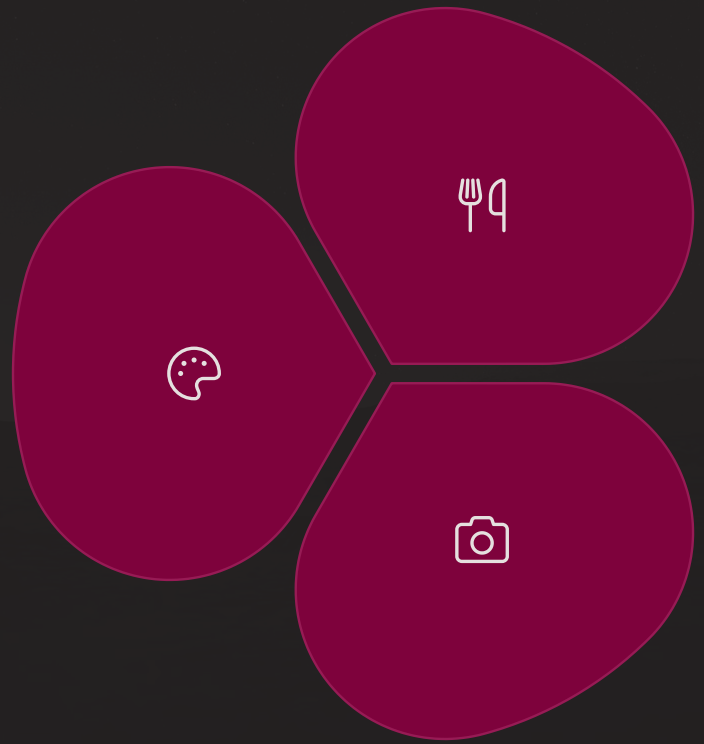
Innovación tecnológica para formas y texturas únicas.

Made with GAMMA

Módulo 4: Diseño y Presentación del Helado

Colores y texturas

Impacto visual que atrae a los clientes.



Toppings originales

Salsas artesanales y creaciones únicas para realzar sabores.

Fotografía profesional

Mejorar la presencia en redes sociales y marketing visual.

Made with GAMMA

Módulo 5: Marketing y Promoción de Nuevos Sabores

Lanzamiento de producto

Estrategias que generan expectativa y alcance masivo.

Redes sociales

El 60% de consumidores descubre productos innovadores aquí.

Influencers gastronómicos

Colaboraciones que amplifican la visibilidad y credibilidad.

Made with GAMMA

Casos de Éxito y Tendencias Futuras

1

Innovación global

Heladerías como Salt & Straw lideran con sabores únicos.

2

Tendencias de sabores

Sabores salados, picantes y fermentados ganan popularidad.

3

Futuro sostenible

Personalización y enfoque en ingredientes sostenibles.

Made with GAMMA

Conclusión y Próximos Pasos

Resumen clave

Innovar, experimentar y entender al consumidor.

Continuar creando

Explora nuevos ingredientes y técnicas.

Recursos útiles

Accede a contactos y materiales para afrontar el mercado.

¡Innova y destaca en el mundo de los helados!

Made with GAMMA