



Nova
ESCUELA



MASTER ———
FORMULAZIONE
——— & EQUILIBRIO
DI GELATO

19
MAY

**Fecha:**

19 Mayo 2023

Duración:

Full Day (10:00am – 05:00pm)

Lugar:

Showroom de Nova

Av. De Las Torres - Ate - Lima

19
MAY

FULL DAY

- Helados Vegano.
- Helados con alcohol.
- Helados con frutas.
- Helados con leche.
- Asesoramiento del negocio en general.
- Proceso de formulación.
- Tecnología (Uso de máquinas).





EXPOSITOR *Internacional*

MARCONE CALAZANS



MARCONE *Calazans*

Chef Patisserie - Campeón Latinoamericano a Mejor Pieza Artística Copa Maya a la clasificatoria Coupe du Monde de la Patisserie 2017.

Master en Gelatería, Miembro del Team Internacional Casa Optima - Mec3 Italia, destacado en Brasil.

Maestro en Alimentos - Scuola di Gelato.

Su trayectoria profesional lo ha llevado a recorrer toda latinoamerica impartiendo conocimiento y desarrollando la heladería y pastelería en el mundo.

2BLE CERTIFICACIÓN

INTERNACIONAL



INVERSIÓN



- | | |
|--|------------|
| • Pre-Venta <small>(Hasta 28 abril):</small> | U\$ 249.00 |
| • Inversión : | U\$ 349.00 |

MÁS INFORMACIÓN:

 994 057 418
informes@novaescuela.edu.pe