



CURSO VIRTUAL

HELADOS

NUEVAS TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN
Y DESARROLLO DEL NEGOCIO



INICIO: 08 MARZO DE 2023

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 520

Colombia: \$ 550.000

Bolivia: Bs 1400

Otros Países: US\$ 200

DSCTO. 50% HASTA 08 MARZO 2023

Perú: S/ 260

Colombia: \$ 275.000

Bolivia: Bs 700

Otros Países: US\$ 100



cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.escuelavirtualagropecuaria.com

FICHA TÉCNICA

Profesora: Ing. Gabriela Barrionuevo Mendoza (PERÚ)

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso:

- Realizar un entrenamiento sobre elaboración tecnológica de la elaboración de helados, desde el desarrollo de las fórmulas de las bases, pasando por el manejo de los insumos.
- Acceder a la información y herramientas necesarias para ejecutar un negocio heladero, aplicado a cualquier país en donde se encuentre el participante.

Duración: 8 semanas

Fecha de Inicio: 08/marzo/2023

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA
<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Día de clases en vivo: miércoles x 8 semanas (se dictan dos veces por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Inversión Regular: Perú S/. 520.00 / Colombia \$ 550.000 / Bolivia Bs 1400 / Otros Países US\$ 200.00

Bono de Descuento Disponible: **BONO 50% DSCTO (hasta 08 Marzo 2023)**

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado Zoom o Clickmeeting. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

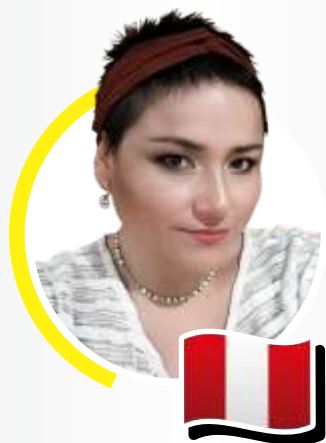
Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando directamente al Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña, tanto para ver las clases en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc. Debe tener claro que nunca se envían enlaces, solo se hacen recordatorios de la clase en el grupo whatsapp, siempre siendo la asistencia de responsabilidad exclusiva del participante.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples («multiple choice»). El documento se emite en versión digital (PDF) a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, que el participante descarga también del Campus Virtual. Si deseara recibirlo también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado al Campus: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre a los contenidos del curso, contados desde la fecha de cierre del mismo publicada en la web.

Público Objetivo: Profesionales como Ing. Industrias Alimentarias, Ing. de Alimentos, Tecnólogos de Alimentos, Técnicos en Industrias Lácteas, Técnicos en Lechería, Médicos Veterinarios, Ing. Zootecnistas, estudiantes de estas carreras, personas interesadas en poner un negocios heladero, interesados en aprender sobre Tecnología de Helados, público en general.

PROFESOR



Ing. Ind. Alim. **GABRIELA BARRIONUEVO MENDOZA**

Especialista y Asesora en elaboración de Helados y Desarrollo de Proyectos de Heladería (PERÚ)

Estudios

- Ingeniería Industrias Alimentarias. Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. Tacna – Perú
- Maestría en Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. Tacna – Perú
- Especialización en Proyectos de Inversión Pública. Universidad Nacional San Agustín. Arequipa – Perú
- Diplomado en Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Pública. Universidad Nacional de Ingeniería. Lima – Perú

Experiencia Profesional

- TSI-EUROFINS Dr. Specht Ejecutiva de Desarrollo, ingeniero en Desarrollo de Proyectos de Servicios Analíticos EU-USA, muestreo, auditoría, estudios de vida útil, transferencia de materiales e Inocuidad Alimentaria.
- FRATELLI S.A, Fábrica de Helados industriales para exportación
- FRIORICKO E.I.R.L, Fábrica Helados Artesanales
- Docente a tiempo completo, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann
- Inspector Sanitario de Plantas Agroindustriales. Dirección Regional de Salud Tacna, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental
- GBM Ynversiones E.I.R.L.; consultor especialidad Inocuidad Alimentaria, Heladería Profesional, Cereales y pastelería industrial
- NOVOS Distribución y Exportación del Perú SAC, en el cargo de ingeniero de planta, elaboración de manuales de BPM, HACCP, Trazabilidad
- KUNTU FOODS SAC, Asesor externo Supervisor exportación de orégano productos orgánicos
- AROMATICO INVERSIONES SAC, como ingeniero independiente elaboración de Estudio Técnico de Mermas. Mejoramiento de Proceso en productos primarios
- Agroindustrias San Pedro S.A. como ingeniero consultor externo en elaboración de Estudio Técnico de Mermas, BPM, HACCP
- Agua de Mesa San Francisco E.I.R.L. como ingeniero consultor externo elaboración Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: Precio normal: S/ 520 soles – pago único

PAGA SOLO s/ 260 soles – PAGA LA MITAD SI TE INSCRIBES HASTA 08 MARZO 2023

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC.

Transferencia desde otros bancos al CCI: 00219300170745309913 – Cta. Cte en soles BCP a nombre de Corporación Veterinaria del Perú – RUC 20508448466

Pago YAPE al celular 996987368

Nota: Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: Precio normal: \$ 550.000 pesos colombianos – pago único

PAGA SOLO \$ 275.000 pesos colombianos – PAGA LA MITAD SI TE INSCRIBES HASTA 08 MARZO 2023

Consignar o hacer transferencia por internet a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)

Nota:

- Luego de hacer el pago enviar copia de su RUT al whatsapp +51 947251107. Sino tiene RUT envíe su nombre completo, número de cédula, dirección, e-mail y ciudad
- Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE BOLIVIA: Precio normal: Bs 1400 bolivianos – pago único

PAGA SOLO Bs 700 bolivianos – PAGA LA MITAD SI TE INSCRIBES HASTA 08 MARZO 2023

Realizar pago en No. Cuenta 38107153 Banco Fassil. A nombre de Claudia Isabel Angel Alvarez

Nota:

- Pago con tarjeta le liquida en dólares al valor de cambio de bolivianos del día
- Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE OTROS PAÍSES: Precio normal: US\$ 220 dólares americanos – pago único

PAGA SOLO \$ 100 dólares americanos – PAGA LA MITAD SI TE INSCRIBES HASTA 08 MARZO 2023

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Paula Andrea Vásquez Angel (Lima-Perú)

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Mediante CULQI o PAYPAL desde el CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

- El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.
- Si ya estuvo registrado y no recuerda la contraseña haga click en «**Olvidaste tu Contraseña**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.
- Si por primera vez vas a registrarte haces click en «**Crear una Cuenta**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla BCP, en código coloca el número de operación y abajo la fecha y espera ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez la foto de la consignación o captura de pantalla de la transferencia en la casilla Bancolombia (que figura en la parte inferior), donde dice código coloca el numero del comprobante, abajo la fecha y espere ser verificado.

Desde México: suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla “western union”, donde dice código coloca el número del recibo, abajo la fecha y espera ser verificado.

Desde Otro País (diferente a los mencionados): puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito, a través de las dos primeras casillas que le aparecen que son Culqi y Paypal, luego de lo cual su acceso al curso será automática (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de pago por el enlace VISANET o un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo o captura de pantalla del pago en el cajón correspondiente, luego de lo cual debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a sus correos electrónicos:
[cursos@escuelavirtualagropecuaria.com/](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com/) Whatsapp (desde cualquier país): +51.981185874

PROGRAMA

MÓDULO I: Introducción y Clasificación de Helados y Sorbetes

Día y Fecha: miércoles 08 marzo 2023

Contenido:

Definición del helado, normas internacionales de los helados, clasificación por su composición, clasificación por su formulación. Criterios para selección de un producto.

MÓDULO II: Clasificación de Ingredientes y Manejo de Almacenes y Equipos Utilizados en la Industria

Día y Fecha: miércoles 15 marzo 2023

Contenido:

Selección de ingredientes por su composición y aporte en las fórmulas, almacenamiento. Equipos utilizados en la industria dependiendo de la capacidad productiva instalada y deseada.

MÓDULO III: Elaboración Práctica de Bases Blancas

Día y Fecha: miércoles 22 marzo 2023

Contenido:

Elaboración Práctica de Bases Blancas: Procedimientos y flujo de elaboración de bases con productos lácteos a nivel artesanal, semi industrial, industrial.

MÓDULO IV: Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Primera Parte

Día y Fecha: miércoles 29 marzo 2023

Contenido:

Matemática láctea en la industria de los helados manejo de fórmulas y hojas de cálculo. Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Primera Parte: Identificación de sólidos no grasos, materia grasa, Azúcares, agua, en el aporte de la fórmula de base blanca. Método del Punto de suero, como integrar composición de ingredientes en recetas.

MÓDULO V: Elaboración de Bases de Agua

Día y Fecha: miércoles 05 abril 2023

Contenido:

Formulaciones y conceptos necesarios para elaboración de Bases de Agua: Proceso de fabricación, puntos de control, estandarización de bases de agua, criterios para selección de materia prima de sorbetes, sherbet y granizados.

MÓDULO VI: Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Segunda Parte

Día y Fecha: miércoles 12 abril 2023

Contenido:

Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Segunda Parte: Cálculo de recetas o cantidad de ingredientes realizando hoja de cálculo.

Procesamiento de helados criterios para instalación de planta y flujo de operaciones.

MÓDULO VII: Gestión de la Calidad – Defectos y Análisis Sensorial

Día y Fecha: miércoles 19 abril 2023

Contenido:

Gestión de la Calidad Programas Pre requisitos, Rastreabilidad, HACCP, PHS – Defectos y Análisis Sensorial: principios generales de higiene aplicados a la industria del helado, identificación de puntos de control. Evaluación de riesgos de contaminación. Evaluación y reconocimiento de defectos mediante análisis sensorial del helado.

MÓDULO VIII: Proyecto de Inversión en Heladería y Estudio de Casos Reales

Día y Fecha: miércoles 26 abril 2023

Contenido:

Nuevos sistemas de comercialización, inversión estimada y costo de producción.

Calculo de costos de la base blanca y de agua, costos fijos, costos variables, proyección de ingresos por campaña, programa y gestión de la inversión.

EXAMEN

01 – 05 mayo 2023

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

05 mayo 2023

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

18:00 – 20:00 horas: Cd Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

19:00 – 21:00 horas: Lima, Bogotá, Cd México, Quito, Panamá

20:00 – 22:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

21:00 – 23:00 horas: Buenos Aires, Montevideo, Brasilia

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- **Whatsapp (Consultas):** +51 981185874 / +58 412-8094133
- **E-mail:** cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

