



CURSO ON LINE:

Heladería **PROFESIONAL**

28 Noviembre - 20 Diciembre 2020



VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 500

Colombia: \$ 500.000

Bolivia: Bs 1200

Venezuela: 46.000.000 BsS

México: \$ 4000

Otros Países: USD 200

DSCTO. 50% HASTA 30 OCTUBRE 2020

Perú: S/ 250

Colombia: \$ 250.000

Bolivia: Bs 600

Venezuela: 23.000.000 BsS

México: \$ 2000

Otros Países: USD 100



cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.escuelavirtualagropecuaria.com

FICHA TÉCNICA

Profesora: Ing. Gabriela Barrionuevo Mendoza (PERÚ)

Modalidad: Virtual o A Distancia (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivo 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: 5 semanas

Fecha de Inicio: 28/noviembre/2020

Fecha de Término: 20/diciembre/2020

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

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

Día de clases en vivo: lunes x 8 semanas (se dicta una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Ubicación Geográfica de los Participantes: cualquier parte del mundo donde tenga conexión a internet

Inversión Regular: Perú S/. 500.00 – Colombia \$ 500.000 – México \$ 4000 – Bolivia Bs 1200 – Otros Países US\$ 200.00

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. 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 desde el Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto para clases “en vivo” como para las “grabadas”. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de preguntas con alternativas (“multiple choice”), el cual no posee puntos en contra. El documento se emite a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado a las Clases Grabadas: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso 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.

PROFESORA



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, auditoria, 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: S/ 500.00 soles – pago único

MEGA BONO -50% DSCTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => S/ 250 soles (varias formas de pago)

- Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 194-2286142-0-42 – P&C Destinos y Negocios SAC
- Transferencia desde otros bancos al CCI: 00219400228614204294 – Cta. Cte en soles BCP a nombre de P&C Destinos y Negocios SAC – RUC 20548206660
- Giro en el Banco de la Nación (Lima) dirigido a CHRISTIAN AMADOR GONZALES ESPINOZA

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

DESDE COLOMBIA: \$ 500.000 pesos colombianos – pago único

MEGA BONO -50% DSCTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => \$ 250.000 pesos colombianos

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

Nota: Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE MÉXICO: \$ 4000 pesos mexicanos – pago único

MEGA BONO -50% DSCTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => \$2000 pesos mexicanos

Realizar pago en BBVA BANCOMER N° Cta 158 861 0498 (Libretón Básico) a nombre de Sandra Lorena Dávila Cardona

Desde otros bancos utilice la Cuenta CLABE: 012180015886104984

Nota: 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 BOLIVIA: Bs 1200 bolivianos – pago único (¡Nuevo Pago en Bolivianos!)

MEGA BONO -50% DESCUENTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => Bs 600 bolivianos

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

Nota: 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 VENEZUELA: 46.000.000 BsS – pago único

MEGA BONO -50% DESCUENTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => 23.000.000 BsS

Realizar pago en 0108-0014-50-0100269704 Banco Provincial- cuenta corriente. A nombre de: Anais Laffee Cl: 10807246

Nota: 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: USD 200 dólares americanos – pago único

MEGA BONO -50% DSCTO HASTA 30 OCTUBRE 2020 => USD 100 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Christian Amador Gonzales Espinoza (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 Venezuela:** 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 o Whatsapp (desde cualquier país): +51.981185874

PROGRAMA

MÓDULO I: Introducción y Clasificación de Helados y Sorbetes

Día y Fecha: sábado 28 noviembre 2020

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: domingo 29 noviembre 2020

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: sábado 05 diciembre 2020

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: domingo 06 diciembre 2020

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: sábado 12 diciembre 2020

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: domingo 13 diciembre 2020

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: sábado 19 diciembre 2020

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: domingo 20 diciembre 2020

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

04 – 08 enero 2021

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

08 enero 2021

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

14:00 – 16:00 horas: Ciudad de Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

15:00 – 17:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá

16:00 – 18:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

17:00 – 19:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- Whatsapp (Consultas): +51.947251107
- E-mail: [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com)

