



**CURSO ON LINE**

# **ELABORACIÓN DE HELADOS**

**DESARROLLANDO TODAS LAS VARIEDADES**

**10 febrero**

**10 abril**

**2 0 2 0**

**VALOR DE INSCRIPCIÓN:**

Perú: S/ 460.00

Colombia: \$ 460.000

México: \$ 3737 pesos mexicanos

Otros Países: USD 200

E-mail: [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)

[www.perulactea.com](http://www.perulactea.com)

## FICHA TÉCNICA

**Profesores:** Ing. Gabriela Barrionuevo Mendoza (PERÚ)

**Modalidad:** Virtual o A Distancia (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, así como sobre los criterios para ejecutar el negocio en sí los cuales pueden ser aplicados a cualquier país.

**Duración:** 9 semanas

**Fecha de Inicio:** 10/febrero/2020

**Fecha de Término:** 10/abril/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:** Desde Perú S/. 460.00 – Desde Colombia \$ 460.000 – Desde México \$ 3737 – Desde 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 negocio 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**

### 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

# INSCRIPCIONES

## **DESDE PERÚ: S/ 460.00 soles – pago único**

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

## **DESDE COLOMBIA: \$ 460.000 pesos colombianos – pago único**

Consignar o hacer transferencia a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)  
Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

## **DESDE MÉXICO (¡Nuevo Pago en Pesos Mexicanos!) \$ 3737 pesos mexicanos – pago único**

Realizar pago en BBVA BANCOMER N° Cta 1581835753 (ahorros) a nombre de Sandra Lorena Dávila Cardona  
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**

### **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 el recibo escaneado o foto clara en el cajón BCP y espere ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez su recibo de consignación escaneado o foto en el cajón Bancolombia (que figura en la parte inferior) y espere ser verificado.

Desde un país diferente a Perú o Colombia: puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito (Paypal) y su inscripción será automática apenas haga el pago en esta opción (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo de pago en el cajón correspondiente, aquí si debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a su correo electrónico a [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com) o [capacitacion@perulactea.com](mailto: capacitacion@perulactea.com) / Whatsapp (desde cualquier país): +51.981 185 874 / Teléfono fijo: (51.1) 699 7781

# PROGRAMA

## MÓDULO I:

### Título: Introducción y Clasificación de Helados y Sorbetes

Día y Fecha: lunes 10 febrero 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:

### Título: Clasificación de Ingredientes y Manejo de Almacenes y Equipos Utilizados en la Industria

Día y Fecha: lunes 17 febrero 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:

### Título: Elaboración Práctica de Bases Blancas

Día y Fecha: lunes 24 febrero 2020

#### Contenido:

- Procedimientos y flujo de elaboración de bases con productos lácteos a nivel artesanal, semi industrial, industrial

## MÓDULO IV:

### Título: Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Primera Parte

Día y Fecha: lunes 02 marzo 2020

#### Contenido:

- Identificación de sólidos no grasos, materia grasa, azúcares, agua, en el aporte de la fórmula de base blanca
- Cálculos básicos utilizando el método algebraico

## MÓDULO V:

### Título: Elaboración de Bases de Agua

Día y Fecha: lunes 09 marzo 2020

#### Contenido:

- Proceso de fabricación, puntos de control,

estandarización de bases de agua

- Criterios para selección de materia prima de sorbetes, sherbet y granizados

## MÓDULO VI:

### Título: Desarrollo de Fórmulas y Cálculos – Segunda Parte

Día y Fecha: lunes 16 marzo 2020

#### Contenido:

- Cálculo de recetas o cantidad de ingredientes por fórmula deseada a través del método del punto de suero

## MÓDULO VII:

### Título: Gestión de la Calidad – Defectos y Análisis Sensorial

Día y Fecha: lunes 23 marzo 2020

#### Contenido:

- 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:

### Título: Proyecto de Inversión en Heladería y Estudio de Casos Reales

Día y Fecha: lunes 30 marzo 2020

#### Contenido:

- Cálculo de costos de la base blanca y de agua
- Costos fijos y variables
- Proyección de ingresos por campaña
- Programa y gestión de la inversión

## EXAMEN

06 – 10 abril 2020

## CIERRE DEL AULA VIRTUAL

10 abril 2020

## HORARIO DE CLASES:

### EN TIEMPO REAL:

17:00 – 19:00 horas: Ciudad de Guatemala, Ciudad de México, Managua, San José, Tegucigalpa

18:00 – 20:00 horas: Lima, Bogotá, Quito, Panamá

19:00 – 21:00 horas: Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico

20:00 – 22:00 horas: Asunción, Buenos Aires, Montevideo, Santiago

### EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

## INFORMES:

- Teléfono: (51.1) 699.7781
- Whatsapp (Consultas): +51.981185874
- E-mail: [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto:cursos@escuelavirtualagropecuaria.com)  
[capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)

