

ORGANIZA:



CURSO TALLER PRESENCIAL 100% PRÁCTICO

CREA TU NEGOCIO DE HELADOS

ELABORACIÓN, VARIEDADES Y MANEJO DE COSTOS PARA UNA BUENA RENTABILIDAD

**16, 17 Y 18
DICIEMBRE 2022**

**LUGAR: INSTITUTO INTAP
(Lurín - Lima)**

INFORMES: ☎ +51 981 185 874 ✉ capacitacion.perulactea@gmail.com

¿PORQUE DEBES LLEVAR ESTE CURSO?

Porque en este curso aprenderás a preparar helados de múltiples variedades, desarrollando tus propias bases, aplicando los últimos avances tecnológicos disponibles en el mercado actual, para crear un negocio de producción y comercialización de helados con una baja inversión y sobre todo con una interesante proyección de buena rentabilidad. Es decir no solo aprenderás a preparar helados, de la forma más técnica e innovadora sino también a manejar correctamente la parte administrativa de esta idea de negocio.

Este curso será dictado por la experta Ing. Gabriela Barrionuevo, asesora para el desarrollo de negocios de helados en el Perú.

1. PRESENTACIÓN

Participa una de las mejores formas de darle valor agregado a la leche, la ELABORACIÓN DE HELADOS, utilizando los mejores ingredientes y maquinarias del mercado. En este curso dictado por la especialista Ing. Gabriela Barrionuevo, recibirás todas las herramientas para desarrollar tu negocio de helado o si ya lo tienes, fortalecerlo y darle una mayor proyección para llegar al mercado con productos de mayor impacto para los ojos ante del consumidor.

2. OBJETIVO

Brindar la orientación y asesoramiento básico sobre la implementación de rubro de helados artesanales mediante la entrega de conocimiento basados en las características del producto, desarrollos y sistema de inversión de acuerdo a capacidad productiva, procesos de elaboración, recetario y formulación, y práctica de la elaboración en varios talleres prácticos.

3. DIRIGIDO A

Heladeros que desean conocer el proceso de balance de receta.

Heladeros que están fabricando, pero necesitan ampliar sus conocimientos, en particular el proceso de formulación.

Personas que deseen incursionar en el negocio, la tecnología necesaria, inversión, etc.

Personas que desean conocer cómo se fabrican los helados.

4. REQUISITOS

No es necesario tener experiencia ni conocimientos previos.

5. PROFESORES/INSTRUCTORES



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, 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

6. PROGRAMA

MARCO TEÓRICO (09:00 am – 1:00 pm)

EL HELADO – CLASIFICACIÓN – CONCEPTOS IMPORTANTES

-
- Helado y sus orígenes
- Helado: gestión artesanal y empresarial – Nicho de mercado e inversión requerida de acuerdo a la selección de producto
- Buenas Prácticas de manufactura Higiene y HACCP, actualidad en regulaciones sanitarias y legislación alimentaria
- Diseño de planta basado en la regulación actual DS 007-98 y sus modificatorias
- Balance de mezcla – Matemática láctea método del punto de suero y método algebraico
- Métodos y estrategias de ventas aplicados en la industria del helado, negocios afines al rubro

TÉCNICAS DE FABRICACIÓN, FORMULACIONES, CALCULO DE INGREDIENTES LOS COMPONENTES DEL HELADO

- Análisis de materias primas, ingredientes compuestos
- Métodos de trabajo por dimensionamiento de planta
- Mermas durante el proceso, recuperación de producto, corrección de bases
- Control del proceso de fabricación, control de calidad mejora del producto, reformulación en bases
- Sorbetes, sherbet (helados de fruta y agua) Uso de refractómetro para estandarización de la producción
- Realización de hoja de cálculo para realización de recetas con fórmulas, adquisición de software otras alternativas de gestión de la producción, trazabilidad de la producción
- Evaluación sensorial del helado

TALLERES PRÁCTICOS PARA CADA DÍA (2:00 – 6:00 pm)

Practica 1: HELADO COMERCIAL

Helados preparados a base de leche fresca o sustitutos lácteos con diversas fuentes de grasa, saborizantes y cremas. Formulaciones, matemática láctea, técnicas, insumos y equipos. Helados mantecados con licores.

Práctica 2: HELADO INDUSTRIAL

Helados elaborados a base de ingredientes industriales, mantecas de bajo punto de fusión. Reducción de costos con sustitutos lácteos. Formulaciones, técnicas, insumos y equipos.

Práctica 3: HELADO BASE FRUTA Y SORBETE

Helados preparados con frutas frescas y base al agua, con y sin licor formulaciones, técnicas, insumos y equipos.

Práctica 4: HELADO SOFT Y FROZEN DE YOGURT

Bases de crema y frozen yogurt, formulaciones, técnicas, insumos y equipos.

Práctica 5: HELADO ARTESANAL

Helados preparados a base de crema de leche, e ingredientes tradicionales, opciones para reducir costos en gelato italiano, formulaciones, técnicas, insumos y equipos.

PROGRAMA DETALLADO

- Los componentes de helado según las estaciones
- La elección de los ingredientes: la protección del consumidor y las ideas sobre los azúcares
- Helado, sorbetes, sherbet, cremolada, helado soft, frozen yogurt, helado en casa, paletas de helado
- Economía de la gestión y recursos en la heladería
- Soporte tecnológico: sistemas de conservación y almacenamiento
- El punto de venta minorista: replicación, límites y franquicias
- Helado orgánico

7. LUGAR

INTAP LURIN

Los Eucaliptos N° 341 Huertos de Villena, Lurín

8. INVERSIÓN E INSCRIPCIÓN

Precio: S/. 600 (seiscientos soles)

¡OFERTA! Paga s/ 550 (quinientos cincuenta soles) ¡hasta 05 DICIEMBRE! o hasta completar las VACANTES

1er. Paso:

- 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 996987368

2do. Paso: Llenar y enviar ficha de inscripción con todos los datos solicitados

BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE – EL CURSO INCLUYE:

- Documentos de lectura sobre el tema
- Sesión teórica y práctica
- 2 almuerzos + refrigerios
- Productos para la práctica
- Información de proveedores de productos para elaboración de helados
- Certificado de participación firmado por la instructora

NO INCLUYE:

- IGV
- Aspectos no incluidos en el programa

VACANTES MUY LIMITADAS – solo 10 cupos

Solo las primeras 10 personas inscritas podrán participar. No lo dejes para última hora ¡asegura tu cupo hoy mismo!

9. INFORMES

Whatsapp: +51. 981185874

E-mail: capacitacion.perulactea@gmail.com