

Curso-Taller:

Aspectos Tecnológicos y Nuevas Tendencias en la Elaboración de Helados

(Ingredientes, Aditivos, Control de Calidad, I + D + i, Maquinarias y Elaboración de Helados Artesanales y tipo Paleta)

19 y 20 DE DICIEMBRE DE 2018

PROGRAMACIÓN

ORGANIZA:

Food & Health
Consulting S.A.C.

AUSPICIA:

Revista
Industria
alimentar 

REVISTA
Horeca 

LIMA – PERÚ

MIÉRCOLES 19 DE DICIEMBRE:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
05:00 – 06:00 p.m.	DEFINICIONES, VARIEDADES DE HELADOS, NORMATIVA, INGREDIENTES Y TENDENCIA EN HELADOS BAJO EN CALORÍAS. <ul style="list-style-type: none">- Definición de Helado, Clasificación y Tipos.- Requisitos y Características para la Elaboración de Helados	Ing. Jorge Michue Gerente General COORPORACIÓN ALIMENTARIUS S.A.C.
06:00 – 07:00 p.m.	DEFECTOS TÍPICOS Y CONTROL DE CALIDAD EN HELADOS <ul style="list-style-type: none">- Defectos típicos de helados y porque se producen.- Toma de muestras de producto intermedio y acabado.- Alteraciones no deseadas por microorganismos y procesos físico-químicos.- Análisis rutinario físico-químico del proceso.- Equipos y métodos rápidos de control.	Ing. Jorge Michue Gerente General COORPORACIÓN ALIMENTARIUS S.A.C.
07:00 – 7:20 p.m.	BREAK	
07:20 – 08:20 p.m.	APLICACIONES DE SABORIZANTES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS <ul style="list-style-type: none">- Clasificación de los Saborizantes en la elaboración de helados.- Aspectos a tener en cuenta para la elección de saborizantes: El proceso, la cantidad de grasa, etc.	Ing. Edgard Asencios Área Comercial & Ing. Rodrigo Ramos Castañeda Jefe de Investigación y Desarrollo de Sabores - CALLIZO AROMAS (Colombia)
08:20 – 09:20 p.m.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN DE HELADOS <ul style="list-style-type: none">- Distribución de ambientes y ubicación de equipos.- Focos de infección. Condiciones favorables y adversas.- Higiene del personal y saneamiento de los locales.- Almacenamiento y transporte.	Ing. Verónica Sandoval Muñoz Docente Univ. Nacional Agraria La Molina & Gerente General INOQUA

JUEVES 20 DE DICIEMBRE:

HORA	TEMA	EXPOSITOR
04:00 – 05:00 p.m.	IMPORTANCIA DE LOS EMULSIFICANTES Y ESTABILIZANTES EN LA CALIDAD DE LOS HELADOS <ul style="list-style-type: none">- Ventajas del empleo de Estabilizante y Emulsificantes: viscosidad, incorporación del aire, cuerpo y textura, estabilidad en almacenamiento, etc.- Aspectos a tener en cuenta para la elección de Emulsificantes y Estabilizantes: El proceso, la cantidad de grasa, origen de las proteínas, etc.	Ing. Fredy Crispín Docente Univ. Nacional Agraria La Molina & Gerente General de GLOBAL PERÚ S.A.C.
05:00 – 06:00 p.m.	I + D + i EN LA INDUSTRIA HELADERA <ul style="list-style-type: none">- Investigación, desarrollo e innovación de la industria heladera.- Tendencias de la industria heladera en Perú y el mundo.	Ing. Fredy Crispín Docente Univ. Nacional Agraria La Molina & Gerente General de GLOBAL PERÚ S.A.C.
06:00 – 07:00 p.m.	MAQUINARIAS Y TECNOLOGÍAS APLICADAS EN LA INDUSTRIA DE HELADOS PARA SU FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN <ul style="list-style-type: none">- Maquinarias y Equipos utilizadas en el proceso de fabricación de helados.- Tecnologías de control en el proceso de fabricación de helados.- Equipos para comercialización de helados.	Walter Timm Gerente General EQUIPAMIENTO PACIFICO & Director de MUNDO HELADO
07:00 – 07:20 PM	BREAK	
07:20 - 9:30 p.m.	TALLER: ELABORACIÓN DE HELADO ARTESANAL Y TIPO PALETA <ul style="list-style-type: none">- Formulación y Procesos en la Elaboración de Helados de crema y paleta.- Balance de recetas en la Elaboración de Helados Artesanales y Paleta.- Desarrollo del Taller de Elaboración de helados según su clasificación.	Walter Timm Gerente General EQUIPAMIENTO PACIFICO & Director de MUNDO HELADO