



índda

MASTER CLASS 2023

Instituto de Desarrollo Agroindustrial
Unidad Operativa de Eventos y Cursos INDDA UNALM



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

14 y 15 de Diciembre, 2023

Existe una tendencia cada vez más creciente de personas que quieren verse saludables en todo el mundo. El consumo de los néctares de fruta naturales es parte de esta tendencia. Sé parte de esta tendencia para vivir y trabajar saludablemente. Así seremos más productivos.



Objetivos del curso

- Aprender técnicas fáciles para procesar alimentos y generar nuevos ingresos.
- Asimilar conocimientos básicos sobre el control de calidad, los sabores y lo que necesitas saber para tener tu propia planta de procesamiento de néctares de fruta envasados.
- Identificarás los mejores procedimientos en la elaboración de los néctares.



A quién va dirigido

Este curso está dirigido a empresarios, emprendedores, técnicos de alimentos, comerciantes, snack bar, toda persona relacionada en la industria alimentaria y público en general.

PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO EMPRESARIAL

 (+51) 949 823 173

 cursosindda@lamolina.edu.pe



ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Temario

1

TEORÍA

- Diagrama de Operaciones.
- Preparación de las frutas para la elaboración de la pulpa.
- Operaciones destinadas para la elaboración de néctares.
- Control físico químico y microbiológico.
- Nuevas tecnologías de altas presiones hidrostáticas en el procesamiento de néctares
- Tipos de pasteurización Batch y Continuo en el procesamiento de néctares.

2

PRÁCTICA

- Elaboración de néctares



ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Información General



Modalidad y Cupos disponibles

- Se ofrece en modalidad **presencial**.
- En la **modalidad presencial** sólo tenemos capacidad para 40 asientos numerados.
- Clases teórica: 4 horas
- Clase práctica: 2 horas



6 hrs.
certificadas
por la
UNALM



Ubicación

El curso se realizará en el **auditorio y Planta de Frutas y Hortalizas** del **INDDA** de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), en el Distrito La Molina, Lima Perú.



(+51) 949 823 173

cursoindda@lamolina.edu.pe

ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Ponentes y
Metodología



Plana docente



Dr. Eduardo Reynaldo Morales Soriano

Profesor principal de la Facultad de Industrias Alimentarias de la UNALM. Especialista en procesamiento de frutas y hortalizas. Responsable y líder de proyectos de investigación para el aprovechamiento de residuos y economía circular.



Metodología

Las clases se desarrollarán bajo modernas e innovadoras estrategias educativas, en aulas colaborativas, todos los participantes, el docente y equipo de organización serán proactivos. El docente del curso desarrollará exposiciones y talleres para compartir experiencias únicas para presentar alternativas a las necesidades reales a las consultas de los participantes en el curso. El docente y los organizadores desarrollarán una permanente retroalimentación.



(+51) 949 823 173

cursosindda@lamolina.edu.pe

ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Inversión,
ofertas y
promociones



Inversión

MODALIDAD	MONTO
Presencial normal	S/. 500.00
Pronto Pago	S/. 300.00
Corporativo (oferta por 3 cupos)	S/. 800.00

- Consulte nuestros descuentos corporativos, ofertas y promociones especiales. Usted recibirá nuestro servicio personalizado



Formas de Pago

Realizar depósito a la cuenta de la Fundación para el Desarrollo Agrario:

BCP N° Cuenta corriente: 1910031059026

CCI: 002 191 000031059026 50

RUC N°: 20101259014

También puede pagar con Yape al número: 949823173

Por favor le sugerimos tomar en cuenta que, debido a nuestra política de gestión de pagos, no ofrecemos reembolsos una vez que se ha procesado su inscripción en el curso.



(+51) 949 823 173

cursosindda@lamolina.edu.pe

ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Requisitos y Beneficios



Requisitos

Predisposición a ser parte del entrenamiento y ganas de aprender y aplicar nuevas tecnologías agroindustriales. Deseos de obtener una especialización en estrategias tecnológicas innovadoras en Elaboración de Néctares de Frutas Naturales.



Beneficios

- ▶ Recibirás certificado oficial a nombre de la Universidad Nacional Agraria La Molina UNALM.
- ▶ Acceso a la Plataforma Virtual Biblioteca Especializada sobre Néctares. Puedes descargar todos los documentos.
- ▶ Te ofreceremos 20% de descuento para los próximos EVENTOS INDDA 2023.
- ▶ Participar en una visita guiada a algunas secciones de la Planta de Producción del INDDA.
- ▶ Recibirás una separata del curso.
- ▶ Reunión personalizada con el equipo de gestión empresarial INDDA UNALM.
- ▶ Networking con participantes del evento.
Meet & Greet con Speaker y equipo Eventos INDDA UNALM.



ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Fechas, Aforo y
Certificación



Fechas

Clases **teóricas** del curso:

- Jueves 14 de Diciembre 2023 de 5:00 pm a 9:00 pm

Clases **teóricas** del curso:

- Viernes 15 de Diciembre 2023 de 6:00pm a 8:00 pm



Aforo

El aforo es limitado para garantizar la calidad e interacción del maestro docente del curso.

En la modalidad **presencial**, se permitirá un **máximo de 40 personas**, quienes serán ubicadas en butacas numeradas de acuerdo con el orden en que hayan realizado la inversión. Las primeras personas que han abonado la inversión ocuparán los primeros lugares.



Certificación

Se otorgarán certificados oficiales a nombre de la **UNALM** a los que participen del curso que cumplan los siguientes requisitos:

- Haber asistido en al 80% de las clases.
- Aprobar la evaluación final con nota mayor a 14.

Entregaremos **dos** certificados:

- a) Asistencia
- b) Asistencia y aprobación.



(+51) 949 823 173

cursosindda@lamolina.edu.pe

ELABORACIÓN DE NÉCTARES DE FRUTAS NATURALES

Inscripciones y
Organizador



Inscríbete hoy mismo

Como Programa de Entrenamiento Empresarial INDDA UNALM, le podemos dar todas las facilidades para su inscripción en este importante curso, el pago lo puedes hacer con el medio que usted dispone, nos envía el voucher y automáticamente le inscribiremos al curso.



Informes

- Programa de Entrenamiento Empresarial
- Oficina principal INDDA UNALM
- Av. La Molina S/N, La Molina, Lima – Perú
- WhatsApp directo: (+51) 949823173
- Atención permanente de lunes a domingo.
- Email: cursosindda@lamolina.edu.pe



Organizador

Unidad Operativa de Eventos y Cursos – INDDA y Programa de Entrenamiento Empresarial del Instituto de Desarrollo Agroindustrial INDDA de la Universidad Nacional Agraria La Molina UNALM

Contacto directo:

Jesús Clemente Espinoza Oscanoa

Coordinador de la Unidad Operativa de Eventos y Cursos y líder del

Programa de Entrenamiento Empresarial del INDDA UNALM

WhatsApp directo: **(+51) 949823173.**

Correo: cursosindda@lamolina.edu.pe



PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO EMPRESARIAL



(+51) 949 823 173

cursosindda@lamolina.edu.pe