

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Curso 100% Virtual - Inicio Nivel: 19 de Julio

capacitaciones@belcasbol.com



78492505 / 78164943



BELCAS

CAPACITACIONES & TRAINING

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

BENEFICIOS

Innovar es esencial en cualquier actividad que emprendamos y desde el área en que nos encontremos.

En estos 3 días de clases, nos enfocaremos a asentar las bases y formas de cómo abordar un proyecto de ID para nuevos productos alimenticios para aportar valor a la producción alimentaria de nuestro país, brindando así productos de calidad nutricional a nuestra comunidad.

OBJETIVO

- Enseñar todos los procesos y documentación que se debe realizar durante un Proyecto de Investigación y Desarrollo para nuevos productos alimenticios hasta el lanzamiento de mercado.

- Enseñar la importancia de la evaluación sensorial en el desarrollo de nuevos productos y la industria de alimentos.

TEMARIO NIVEL 1

1. Antecedentes y Principios de la Innovación Alimentaria
2. Tendencias de consumo y desafíos para el desarrollo competitivo de la industria de alimentos
3. Importancia de la investigación desarrollo en las industrias de alimentos
4. Diferentes enfoques de la I+D
 - Enfocado al producto
 - Enfocado al proceso
 - Enfocado al cliente
5. Investigación. Planteamiento del problema
 - Ejecución: medición y análisis de datos.
 - Bases documentales
 - Últimas tendencias en ciencia de los alimentos
6. Desarrollo de nuevos productos.
 - Lo que la empresa debe saber
 - El consumidor en el proceso
7. Diseño de prototipos y del proceso de elaboración
 - Selección del proceso.
 - Identificación de materias primas e ingredientes.
 - Formulación / condiciones de proceso.
 - Testeos preliminares del prototipo.
8. Caracterización, análisis funcional y de vida útil
9. Escalado y producción
10. Responsabilidad de la Dirección

HORARIO de CLASES

Lunes 19 de Julio

Miércoles 21 de Julio

Viernes 23 de Julio

De 19:00 a 21:00 cada día.

Curso completo: 6 horas Reloj de clases en vivo.



DIRIGIDO A

Profesionales de la industria de alimentos, Ingenieros químicos, Ingenieros de alimentos, incluidos licenciados en nutrición y dietética.

INVERSIÓN

-200 BS: Todos los paquetes cuentan con IVA, Material Digital, Clases Grabadas y Certificados con Valor Curricular de 8 horas académicas

- Descuentos corporativos para grupos de 3 o más personas: Inversión 150Bs cada uno.

PROMOCIÓN COMPLETA

Puedes inscribirte al curso hasta este 12 de Julio, a un valor de 150Bs
Inscríbete, aprovecha el descuento individual.

CAPACITACIÓN VIRTUAL

Curso Virtual : puedes tomar el mismo desde tu computadora o celular desde la plataforma Zoom. El curso es ON - LINE en vivo, solo conectate a las horas de clase

INSCRIPCIONES

- Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683. Cuenta Corriente. Nit: 375983023

- Tigo Money: 76070714

-Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023

CAPACITADOR

Ing. Cindy Miranda Velasco

Ingeniero Químico Especialidad en Alimentos

Cuenta con 12 años de experiencia en la industria alimenticia con responsabilidades crecientes dentro de sectores como Calidad, Desarrollo de Productos, Producción en empresas como ser Soalpro, La Francesa, Minera San Cristobal, Grupo Venado.

consultora en soluciones de gestión empresarial, capacitación, generación y gestión de proyectos de Investigación y desarrollo, emprendedora.

Capacitadora a personal de empresas en BPM y BPH, Evaluaciones Sensoriales, Inocuidad de los alimentos NB 22000, Investigación y desarrollo, Trabajo en equipo - Coach.