

ORGANIZA:



BananoTecnía

El portal técnico del banano



CURSO ON LINE >>>

Superfoods Banano

INNOVACION DE NEGOCIOS DE LOS SUBPRODUCTOS DEL BANANO Y PLATANO

INICIO: 22 FEBRERO DE 2023

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 400.00

Otros Países: USD 150

DSCTO. 25% HASTA 16 FEBRERO 2023

Perú: S/ 300.00

Otros Países: USD 110

ESTUDIANTES: Perú S/ 200.00 - Otros Países USD 75

www.bananotecnia.com

FICHA TECNICA

Profesor: MSc. Ing. Mary Carmen Yamamoto

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Duración: 7 semanas

Fecha de Inicio: 22 de febrero 2023

Fecha de término: 31 de marzo 2023

Plataforma educativa: campus virtual

Día de clases: miércoles por 4 sesiones (se dictan una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Link del curso: <http://www.bananotecnia.com/cursos/cursos-online/curso-online-superfoods-banano/>

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde una PC o celular smartphone. Las clases grabadas puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana,

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando a la plataforma tanto en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples. El documento se emite por AGGROX SAC Y BANANOTECNIA por **130 horas de curso**, sin costos adicionales en versión digital (PDF). Si lo desea también en forma física, se debe cubrir gastos de emisión y envío

Acceso ampliado a las clases grabadas: los participantes tendrán 12 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

INSCRIPCIONES

1. Llenar la ficha de inscripción que se encuentra en:
<https://forms.gle/U9nsMqw3CP6aBa8U7>

2. Realizar el pago respectivo y enviar el voucher a consultas@bananotecnia.com

=> **DESDE PERU: Precio regular S/ 400.00**

BONO 25% DESC. HASTA EI 16 DE FEBRERO => S/ 300.00

Banco Interbank, Yape, Plin, Tunki

=> **DESDE ECUADOR, COLOMBIA, MEXICO, GUATEMALA, COSTA RICA, PANAMA Y OTROS PAISES: Precio regular USD 150**

BONO 25% DESC. HASTA EI 16 DE FEBRERO => USD 110

WESTERN UNION, PAYPAL Y ZELLE: Si va utilizar este medio de pago solicitar los datos del giro

PAGOS CON TARJETA DE CREDITO O DEBITO: consultar por link seguro de pago (se recargará el 5% del monto)

PAGOS EN BANCOS DESDE SUS PAISES: disponible en el link web del curso para algunos países

=> **ESTUDIANTES: Perú S/ 200.00 – Otros Países USD 75**

Tarifa no incluye IGV o IVA, ni gastos de envío de certificado en físico

PRESENTACIÓN DEL CURSO

El proceso de innovación de productos alimenticios es un desafío para la industria bananera y platanera de Latinoamérica. Este curso Introducirá a los participantes al proceso de desarrollo de nuevos subproductos de banano y plátano para su comercialización, o adaptar los tradicionales, para satisfacer necesidades específicas de nichos de mercados externos

El contenido del curso brinda oportunidades para explorar las tendencias en el procesamiento de alimentos y las innovaciones alimentarias; Influencias en el comportamiento de compra de los consumidores; desarrollar y analizar nuevos productos alimenticios relacionados al banano y plátano

El curso de Superfoods banano busca que las empresas logren la innovación en los subproductos del banano y plátano, a través del desarrollo de sus capacidades y competencias, para ofrecer soluciones orientadas al fortalecimiento del desarrollo competitivo y sustentable de la industria bananera. Para ello, durante el programa se realizará una aproximación multidisciplinar con el fin de que el participante adquiera una visión general de diversos aspectos implicados en el proceso de innovación alimentaria.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer las tendencias del mercado para los subproductos de banano de exportación
- Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos para la innovación en alimentos relacionados a los subproductos del banano y plátano
- Analizar metodologías y herramientas para la innovación, reconociendo oportunidades soluciones aplicadas a su empresa

PÚBLICO OBJETIVO

Profesionales, técnicos, estudiantes y público en general vinculados a la agricultura y agroindustria y todos aquellos que deseen ampliar sus conocimientos en los productos del banano y plátano

PROFESORA:



ING. MARY CARMEN YAMAMOTO

Experta en agronegocios y superfoods

Graduada en Agronomía de la Universidad EARTH de Costa Rica en el 2003, obtuvo su grado de Maestría en Agronegocios en la Universidad La Molina en Perú en el 2016. Obtuvo una especialización en producción y comercialización de productos orgánicos a través de IFOAM en Alemania y Holanda. Ha laborado en la Universidad UPC en la facultad de Agronegocios desde el 2009 al 2013 y en la Universidad UDEP en el 2018 en Perú.

Desde el año 2008 se ha especializado en el cultivo del banano y plátano siendo pionera en la organización y planificación de cursos técnicos relacionados al banano orgánico en Latinoamérica con especialistas internacionales desde el portal www.bananotecnia.com.

Sus últimos trabajos e investigaciones del banano han sido en agronegocios, marketing, mercados de exportación, valor agregado, innovaciones, procesamiento de alimentos y comercialización del banano y subproductos.

Es directora de Bananotecnia, el portal técnico de banano en Latinoamérica. Actualmente es secretaria de la Junta directiva de la asociación mundial ACORBAT – Asociación para la Cooperación en la investigación y el desarrollo integral de las Musáceas.

PROGRAMA

MÓDULO 1. BANANO COMO PRIMER SUPERFOOD

miércoles 22 febrero

- Clasificación de los subproductos del banano y plátano
- Tipos de empresas que industrializan bananos
- Alternativa de negocio para las fincas bananeras

MÓDULO 2. TENDENCIAS DE LOS MERCADOS EXTERNOS, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMIDOR

miércoles 1 marzo

- Supermercados y tiendas virtuales
- Tipo de consumidores

MÓDULO 3. MARKETING INTERNACIONAL Y ESTRATEGIAS PARA LA INNOVACION

miércoles 8 marzo

- Metodologías y estrategias para la innovación
- Casos de estudios de éxito

MÓDULO 4. HERRAMIENTAS PARA LA BUSQUEDA DE CLIENTES

miércoles 15 marzo

- Páginas web especializadas
- Ferias y Expos a nivel mundial
- Otras herramientas

Publicación de Examen:

22 de marzo

(examen de alternativas múltiples)

Cierre de Examen:

31 de marzo

Cierre del Aula Virtual y del Curso:

30 de abril 2023

HORARIO DE CLASES

– En tiempo real:

18:00 a 20:00 horas:

Guatemala, Costa Rica, Honduras, México

19:00 a 21:00 horas:

Perú, Colombia, Ecuador, Panamá

20:00 a 22:00 horas:

Bolivia, Puerto Rico, Rep. Dominicana

21:00 a 23:00 horas:

Argentina, Sao Paulo, Paraguay

– En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES

Celular y Whatsapp: +51983600986

E-mail: consultas@bananotecnia.com

Página web: www.bananotecnia.com



www.bananotecnia.com