

**Programa:**  
**DIPLOMATURA LATINOAMERICANA EN ELABORACIÓN DE HELADOS**  
**ARTESANALES**

## **FUNDAMENTACIÓN**

La elaboración artesanal de helados es una práctica dentro de la industria alimentaria que presenta un abanico de posibilidad en el agregado de valor a producciones locales. Los helados artesanales se caracterizan por ser de alta calidad y utilizar materias primas frescas, evitando la utilización de saborizantes, colorante y conservantes. Mantienen un delicado proceso de elaboración para obtener un producto final con la textura, el sabor y la calidad adecuada.

Con el transcurso del tiempo, el auge de la Heladería Artesanal ha ido en aumento y la capacitación para el desarrollo de esta actividad se hace muy necesaria, creando un nicho de posibilidades para emprendedores y pudiendo constituirse como una alternativa de agregado de valor en cualquier región del país.

Desde la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, de la Universidad Nacional del Comahue, y como herramienta de transferencia de conocimientos al medio, según reglamentación de actividades de Extensión, se propone el dictado del programa académico denominado “Diplomatura en Elaboración de Helados Artesanales” en convenio con AFADHYA (Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines) según lo establece la Ordenanza N 1114/2017 de la Universidad Nacional del Comahue.

## **LA DIPLOMATURA**

La diplomatura consiste en una propuesta de transferencia, capacitación y/o perfeccionamiento que tiene como objetivo articular una formación universitaria para profesionales y/o principiantes del sector, amalgamando conocimientos de las ciencias de los alimentos, legislación nacional e internacional vigente, gestión administrativa/comercial y actividades prácticas de elaboración de helados artesanales.

La diplomatura se organiza en un programa que consta de una serie de módulos de carácter no curricular que corresponden al área de Extensión Universitaria. La misma no otorga título habilitante para el ejercicio profesional acorde a las definiciones de la Dirección Nacional de Gestión Universitaria del Ministerio de Educación de la Nación.

## **MODALIDAD DE ENSEÑANZA**

Se dictarán 7 módulos virtuales, mediante plataforma PEDCO.

El módulo 5, 9 y 10 se realizará de manera presencial. El modulo 5 se dictará en la Ciudad de Córdoba en el marco de la Feria FITHEP. Los módulos 9 y 10 en la planta piloto que AFADHYA posee en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, durante cinco días corridos.

## **DESTINATARIOS**

El programa está destinado prioritariamente a personas que ya poseen una heladería pero que desean innovar y actualizarse, o heladeros que quieran realizar una expansión en su negocio abriendo nuevas bocas de expendio, y capacitar a su personal y en segundo orden de prioridad a todas aquellas personas que quieran iniciarse en la actividad.

## **COMPETENCIAS GENERALES**

- Conocer y describir todas las sustancias que integran un helado y las características funcionales de las mismas.
- Dominar las características composicionales que debe atesorar un helado. · Conocer los aspectos legales e higiénicos-sanitarios inherentes al proceso de elaboración de helados artesanales.
- Conocer la maquinaria diversa que se utiliza en un establecimiento elaborador. · Poseer los conocimientos y la habilidad necesaria para elaborar helados artesanales de calidad utilizando para ello la maquinaria y los ingredientes adecuados.

## **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

- Obtener, interpretar y evaluar datos e información relacionada con la temática del curso.
- Realizar, presentar y exponer informes tanto de forma escrita como oral ante una audiencia.
- Conocer la legislación actual aplicable al sector del helado artesanal. · Identificar y clasificar los ingredientes y materias primas propios de la heladería artesanal.
- Identificar la estructura y características de las principales sustancias empleadas en la elaboración de helados y de los productos obtenidos en cada una de sus fases.
- Conocer los aspectos físico-químicos y microbiológicos involucrados en el proceso de elaboración y conservación de los helados y materias primas usados para la producción de los mismos.
- Aprender a realizar formulaciones teóricas y prácticas para la elaboración de helados artesanales.
- Manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. · Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene y sistemas de control de riesgos, de acuerdo a la legislación vigente. · Conocer los procesos organizativos y de gestión involucrados en la actividad. · Adquirir una adecuada formación en las estrategias de comercialización y distribución de productos, marketing y comunicación.

## **DURACIÓN DEL PROGRAMA**

El programa consta de 184 horas a desarrollarse durante un año lectivo 2023, de cursado distribuido en 10 módulos con 16 horas cada uno; con excepción del módulo 5 que se llevará a cabo en la Feria FITHEP, en el Centro de Convenciones Brigadier General Juan Bautista Bustos de la ciudad de Córdoba Capital, y los módulos 9 y 10 que se desarrollarán en la sede de AFADHYA en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires durante 5 días consecutivos.

La actividad académica virtual se desarrollará en encuentros quincenales, completando las 16 hs con actividades en plataforma de educación a distancia de la Universidad (PEDCO).

## **CUPO**

El cupo del curso consta con un mínimo de 25 alumnos y un máximo de 50

## **INGRESO**

Para la inscripción a la diplomatura se requiere:

- 1) Cumplimentar el formulario de pre-inscripción que se encontrara disponible en la página web: [factaweb.uncoma.edu.ar](http://factaweb.uncoma.edu.ar) cuando se abra la inscripción.
- 2) Confirmar la pre-inscripción a través del pago de la matrícula una vez ha sido notificada su admisión por parte del Comité Ejecutivo de la Diplomatura.

Para la admisión a la diplomatura se requiere:

- 1) Formalizar la preinscripción
- 2) La aprobación de la solicitud por parte del Comité Ejecutivo de la Diplomatura
- 3) La presentación de la documentación solicitada a los efectos de la confección del legajo.

Para la admisión el Comité Ejecutivo de la Diplomatura considerará como orden de preferencia:

- 1) Tener aprobado el nivel medio o ciclo polimodal de enseñanza conjuntamente a la pertenencia al sector heladero.
- 2) Pertenencia al sector heladero.
- 3) Tener aprobado el nivel medio o ciclo polimodal de enseñanza
- 4) Todas aquellas situaciones no contempladas en los incisos anteriores.

En caso que se supere el cupo máximo propuesto los aspirantes que no ingresen al programa tendrán derecho a la restitución del monto abonado previamente. Los alumnos ingresantes requerirán acceso a internet y computadora para poder realizar las actividades no presenciales contempladas en el programa.

### **COSTOS**

El programa es arancelado y contará con becas a determinar de acuerdo al número de inscriptos.

El traslado y la estadía en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la Ciudad de Córdoba estarán a cargo de los alumnos. Se dispondrán de plazas con tarifas sindicales en El Hotel de la "Federación de Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros" en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires para los alumnos de la diplomatura.

### **RECURSOS HUMANOS**

El dictado de los módulos estará a cargo de docentes de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos y profesionales de AFADHYA.

### **CENTROS DE ENSEÑANZA**

-FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, Universidad Nacional del Comahue, 25 de mayo y Reconquista de la Ciudad de Villa Regina, Río Negro.

-FERIA FITHEP, Centro de Convenciones Brigadier General Juan Bautista Bustos de la ciudad de Córdoba Capital.

-Sede Central de AFADHYA, Santiago del Estero 924. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

## PROGRAMA DETALLADO

### MARZO 2023

#### **MODULO 1º: MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANALES 16 hs.** (Encuentro virtual ) Profesora: Lorena Franceschinis - FACTA

Agua. Grasa. Sólidos no Grasos de Leche. Azúcares I. Huevo. Estabilizantes. Emulsionantes. Otros. Valor nutricional del helado artesanal.

### ABRIL 2023

#### **MODULO 2º: INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL HELADO 16 hs** (Encuentro virtual )

.Profesor: Eduardo Zacaria - AFADHYA.

Historia del Helado: Historia universal e historia argentina. Generalidades. Definiciones. Tendencias antiguas y actuales.

#### **MODULO 3º: ELABORACIÓN DE HELADOS I 16 hs** (Encuentro virtual ) Profesor: Eduardo Zacaria – AFADHYA.

Azúcares II. Balance. Homogeneización. Pasteurización. Maduración. Saborización. Congelamiento. Almacenamiento. Repostería helada.

Seminario de Nociones de Trazabilidad a cargo del Lic. Mario Villano - FACTA.

Buenas prácticas de Manufactura, nociones básicas.

### MAYO 2023

#### **MODULO 4º: ELABORACIÓN DE HELADOS II 16 hs.** ( Encuentro virtual ) Profesor: Eduardo Zacaria – AFADHYA.

Formulación: Materia Grasa. SNLG. Sólidos Totales. Determinación del PAC y POD. Desarrollo de fórmulas según parámetros deseados.

### JUNIO 2023

#### **MODULO 5º: ELABORACIÓN DE HELADOS III 16 hs.** (Encuentro presencial ) Profesor: Eduardo Zacaria – AFADHYA. **Actividad Presencial en la Ciudad de Córdoba los días 5 al 7 de Junio 2023, en la Feria FITHEP, en el Centro de Convenciones Brigadier General Juan Bautista Bustos, Córdoba Capital.**

Maquinarias: Unidades frigoríficas, pasteurizado, molino coloidal, placa de transferencia de calor, tinas de maduración, fabricadora, torre de enfriamiento, conservadoras. Envases y servicios del helado.

### JULIO 2023

#### **MODULO 6º: TRAZABILIDAD Y SANITIZACIÓN DE HELADOS ARTESANALES 16 hs.** (Encuentro virtual ) Profesor: Lic. Mario Villano – FACTA.

Microbiología de los helados. Introducción a las ETAs. Buenas Prácticas de Manufactura. Incumbencias técnicas: Emplazamiento, instalaciones, agua, equipo y utensilios, materias primas e insumos, personal, elaboración, almacenamiento y transporte, control de procesos,

documentos y registros. POES: Limpieza y desinfección. Manejo Integral de Plagas. Trazabilidad: Identificación de lotes, seguimiento del proceso y distribución de la mercadería. Introducción al HACCP.

### **AGOSTO 2023**

**MODULO 7º: MARKETING 16 hs.** ( Encuentro virtual ) Profesora: Mg. Romina Pedreschi – FACTA.

Investigación de Mercado. Análisis del valor. Evaluación de la competencia directa e indirecta. Diseño e imagen del negocio. Estrategia de comunicación. Elección de nombre y registro de marca. Satisfacción del cliente. Evaluación de producto, diseño y precio.

### **SEPTIEMBRE 2023**

**MODULO 8º: ADMINISTRACIÓN 16 hs.** (Encuentro virtual ) Profesora: Mg. Fernanda Lucchetti –FACTA.

La empresa como tipo especial de organización. El ciclo de la administración. Planificación. Estrategias competitivas y de crecimiento. Organización de la Empresa y las funciones organizacionales. Sistemas y Procesos. Dirección del factor humano. Control. Tablero de comando. Los costos y el análisis de rentabilidad. Gestión financiera de la empresa.

### **OCTUBRE 2023**

**MODULO 9º: MARCO LEGAL 16 hs.** (Encuentro presencial) Profesores: Dr. Fabian Benitez – Lic, Viviana Frangiulli – AFADHYA.

Código Alimentario Argentino. Requisitos para habilitación: Licencia Comercial. Registro Nacional de Establecimiento Elaborador (RNE) y Productos (RNPA), el Manipulador. Normativa Local e Internacional. Normativa Mercosur, Estados Mercosur.

Estudio de abogados : Landi – Horvath : Aspectos Legales- contrato por temporada

Estudio impositivo - Contable : Dr : Adolfo Mario Cantelli

**Actividad Presencial en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en la Sede de AFADHYA.**

**MODULO 10º: PRÁCTICAS EN PLANTA PILOTO 40 hs.** Diseño y Elaboración de Helados en planta elaboradora de Helados de AFADHYA. Profesor: Eduardo Zacaria – AFADHYA.

**Actividad Presencial en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en la Sede de AFADHYA.**

### **Entrega de Diplomas 2023**

Para más información ingresar a: <http://factaweb.uncoma.edu.ar>

Mail: [secretaria.extension@facta.uncoma.edu.ar](mailto:secretaria.extension@facta.uncoma.edu.ar)

[heladosha@afadhya.com.ar](mailto:heladosha@afadhya.com.ar)