

Cronograma de Módulos de La Diplomatura en Elaboración de Helados Artesanales

Mes Marzo Modulo 1: Materias Primas para la Elaboración de Helados Artesanales, Porf Lorena Franceschinis, días 14 y 16 / 21 y 23 de 9 a 12 hs por zoom.

Mes Abril Modulo 2 y 3: Introducción al mundo del helado y Elaboración de Helados 1, Prof Eduardo Zacaria, Días 3 / 4 y 10 / 11 por zoom, de 9 a 12 hs . Y días 17 / 18 y 24 / 25 por zoom, de 9 a 12 hs .

Mes Mayo Modulo 4: Elaboración de Helados 2, Prof Eduardo Zacaria, días 15 / 16 y 22 / 23 por zoom, horario a confirmar.

Mes Junio Modulo 5: Elaboración de Helados 3, Prof Eduardo Zacaria, días 5 al 7 en FITHEP Expoalimentaria 2023 Centro de Convenciones Gral. Juan B. Busto Ciudad de Córdoba. Modalidad Presencial.

Mes Julio Modulo 6: Trazabilidad y Sanitización de Helados Artesanales, Prof Mario Villano, días 3 / 4 y 17 / 18 de 9 a 12 hs por zoom.

Mes Agosto Modulo 7: Marketing, Prof Romina Pedreschi, días 15 / 17 y 22 / 24 de 19 a 21 hs por zoom.

Mes Septiembre Modulo 8: Administración, Prof Fernanda Lucchetti, días 11 / 12 y 18 / 19 de 9 a 12 hs por zoom.

Mes de Octubre Módulos 9 y 10: Marco Legal y Practicas en Planta Piloto de AFADHYA, calle Santiago del Estero N° 924 (Capital Federal) , Prof Viviana Friangiulli, Fabian Benitez, Eduardo Zacaria. Modalidad presencial intensivo de Lunes a Viernes de 10 hs a 18 hs, días a confirmar.

Los días y horarios de las clases por zoom podrán sufrir cambios a medida que se va desarrollando la Diplomatura.

Todas las clases virtuales quedaran almacenadas en la plataforma PEDCO.