



FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
DE LOS ALIMENTOS

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 “Diplomado 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 UNCo.

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 8 módulos virtuales, mediante plataforma PEDCO.

Los módulos 4 y 10 se realizarán de manera presencial en la planta piloto que AFADHYA que posee en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, respectivamente

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 200 horas a desarrollarse durante un año lectivo 2024, de cursado distribuido en 10 módulos, 8 de ellos en modalidad virtual, el módulo 4 y 10 en modalidad presencial en sede de AFADHYA en CABA y visitas a la Feria FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana.

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 encontrará disponible en la página web: factaweb.uncoma.edu.ar cuando se abra la inscripción. -
2. Confirmar la pre-inscripción a través del pago de la matrícula.

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. Cuenta con 6 becas totales (3 de AFADHYA y 3 de Facta)

El traslado y la estadía en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires 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 Alfajoreros" 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 miembros de AFADHYA.

CENTRO DE ENSEÑANZA

-FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, UNCo sita en 25 de Mayo y Reconquista de la Ciudad de Villa Regina, Río Negro.

-Prácticas finales en AFADHYA sita en Santiago del Estero 924. Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PROGRAMA DETALLADO

Modulo 1° - Marzo 2024. Modalidad Virtual

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL HELADO (8 hs).

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

Modulo 2° - Abril 2024. Modalidad Virtual

MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANALES (16 hs).

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

Modulo 3° - Mayo 2024. Modalidad Virtual.

TRAZABILIDAD Y SANITIZACIÓN DE HELADOS ARTESANALES (16 hs).

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.

Modulo 4° - Junio 2024. Modalidad Presencial el CABA

MARCO LEGAL (40 hs)

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

Visita a FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana.

Modulo 5° - Junio 2024. Modalidad Virtual

ELABORACIÓN DE HELADOS I (16 hs).

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

Modulo 6° - Julio 2024. Modalidad Virtual

ELABORACIÓN DE HELADOS II (16 hs).

Formulación: Materia Grasa. SNLG. Sólidos Totales. Determinación del PAC y POD. Desarrollo de fórmulas según parámetros deseados. Maquinarias: Unidades frigoríficas, pasteurizador, molino coloidal, placa de transferencia de calor, tinas de maduración, fabricadora, torre de enfriamiento, conservadoras. Envases y servicios del helado.

Modulo 7°-Agosto 2024. Modalidad Virtual

MARKETING (16 hs).

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.

Modulo 8°- Setiembre 2024. Modalidad Virtual

ADMINISTRACION (16 hs)

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.

Modulo 9°- Octubre 2024. Modalidad Virtual

HELADOS Y SERVICIO AL CLIENTE (16 hs)

Gestión de la Experiencia del Cliente. Presentación y Conservación del Helado. Aspectos Clave de la Atención en Heladería. Buenas Prácticas de Apertura y Cierre de Local. Beneficios de Buena Experiencia y Satisfacción

Modulo 10° - Noviembre 2024. Presencial en Planta Piloto AFADHYA

PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE HELADOS III (24 hs)

Elaboración de Helados en Planta Piloto y Clases de Administración orientadas a la Heladería.

ASPECTOS LEGALES DE LA ACTIVIDAD HELADERA (16 hs)

Aspectos legales. Contrato de temporadas: Estudio de Abogados: Landi-Horvath. Estudio Impositivo – Contable: Dr Adolfo Mario Cantelli

Consultas a : : diplomatura.helados@factauncoma.net

heladosha@afadhya.com.ar