



## **Cronograma de Módulos de La Diplomatura en Elaboración de Helados Artesanales 2024**

**Mes Marzo Modulo 1:** Introducción al mundo del helado, Prof Eduardo Zacaria, Días lunes 18 y martes 19 por zoom, de 9 a 12 hs .

**Mes Abril Modulo 2 :** Materias Primas para la Elaboración de Helados Artesanales, Prof Lorena Franceschinis, días 8 y 10 / 15 y 17 de 14,00 a 17,00 hs por Zoom.

**Mes Mayo Modulo 3:** Trazabilidad y Sanitización de Helados Artesanales, Prof Mario Villano, días 13 y 14 / 20 y 21 de 9 a 12 hs por Zoom.

**Mes Junio Modulo 4:** Marco Legal, Prof Fabian Benitez, del 3 al 7 de Junio. Modalidad Presencial en sede de AFADHYA Buenos Aires. Visita a la Feria

**Mes Junio Modulo 5:** Elaboración de Helados I, Prof Eduardo Zacaria, días 17 y 18 / 24 y 25 de 9 a 12 hs por Zoom.

**Mes julio Modulo 6:** Elaboración de Helados II prof Eduardo Zacaria, días 15 y 16 / 22 y 23 de 9 a 12 hs por Zoom

**Mes Agosto Modulo 7:** Marketing prof Romina Pedreschi, días 13 y 15 / 20 y 22 de 18 hs a 21 hs por Zoom.

**Mes Septiembre Modulo 8:** Administración prof Fernanda Lucchetti días 16 y 17 / 23 y 24 de 18 a 21 hs por Zoom.

**Mes Octubre Modulo 9:** Helados y Servicio al Cliente, días y horarios a confirmar. Por Zoom.

**Mes Noviembre Modulo 10: Practicas en planta de AFADHYA**  
Días a confirmar

Elaboración de Helados III con el Prof Maestro Heladero Eduardo Zacaria. Lunes, martes y miércoles de 10 hs a 18 hs.

Aspectos Legales de la actividad heladera, Estudio de Abogados Landi-Horvath. Estudio Impositivo Contable Dr Adolfo Mario Cantelli

**Dirección: AFADHYA, calle Santiago del Estero N° 924 (Capital Federal)**

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

[Diplomatura.helados@factauncoma.net](http://Diplomatura.helados@factauncoma.net)