

DIPLOMATURA LATINOAMERICANA EN ELABORACIÓN DE HELADOS ARTESANALES COHORTE 2025

FUNDAMENTACIÓN

La elaboración artesanal de helados es una práctica dentro de la industria alimentaria que presenta un abanico de posibilidades 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, colorantes 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 de la “Diplomatura Latinoamericana en Elaboración de Helados Artesanales” en convenio con AFADHYA (Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines) según lo establece la Ordenanza N 0491/2019 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 Feria Fithep ciudad de Córdoba, (modulo 4) y en la planta piloto que AFADHYA que posee en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (modulo 10).

DESTINATARIOS

El programa está destinado prioritariamente a personas que ya poseen una heladería pero que desean innovar, actualizarse, o 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 materias primas que se formulan los helados y las características funcionales de las mismas.
- Formular los helados de manera que cumplan con los requisitos composicionales de acuerdo a la normativa vigente para estos productos y con las características sensoriales adecuadas.
- Conocer los aspectos legales e higiénico 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

- 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
- Aprender a realizar formulaciones teóricas y prácticas para la elaboración de helados artesanales.
- Manejar las bases de datos y tablas de composición los productos propios de la actividad.
- 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 el año lectivo 2025, de cursado distribuido en 10 módulos, 8 de ellos en modalidad virtual. Los módulos 4 y 10 de manera presencial en Feria Fithep en la ciudad de Cordoba, y el ultimo modulo en Afadhya ciudad de Buenos Aires.

CUPO

El cupo de inscriptos al curso constará con un mínimo de 20 alumnos y un máximo de 60.

INGRESO

Para la inscripción a la diplomatura se requiere:

1. Cumplimentar el formulario de pre-inscripción que se encontrará disponible en la página web 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, por lo que cada participante deberá abonar por mes o por adelantado el valor de cada módulo. 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, 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 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PROGRAMA DETALLADO

Módulo 1º - Marzo 2025. Modalidad Virtual

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL HELADO (8 horas).

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

Módulo 2º - Abril 2025. Modalidad Virtual

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

Definición y tipos de helados. Estructura y fases del helado. Ingredientes: agua, leche y productos lácteos, huevo, hidratos de carbono. Aditivos. Valor nutricional del helado artesanal.

Módulo 3º - Mayo 2025. Modalidad Virtual.

TRAZABILIDAD Y SANITIZACIÓN DE HELADOS ARTESANALES (16 horas).

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.

Módulo 4º - Junio 2025. Modalidad Presencial .

MARCO LEGAL (40 horas)

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

Módulo 5º - Junio 2025. Modalidad Virtual

ELABORACIÓN DE HELADOS I (16 horas).

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

Módulo 6° - Julio 2025. Modalidad Virtual

ELABORACIÓN DE HELADOS II (16 horas).

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.

Módulo 7°-Agosto 2025. Modalidad Virtual

MARKETING (16 horas).

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.

Módulo 8°- Setiembre 2025. Modalidad Virtual

ADMINISTRACION (16 horas)

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 2025. Modalidad Virtual

HELADOS Y SERVICIO AL CLIENTE (16 horas)

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

Módulo 10° - Noviembre 2025. Presencial en Planta Piloto AFADHYA

PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE HELADOS III (24 horas)

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

ASPECTOS LEGALES DE LA ACTIVIDAD HELADERA (16 horas)

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



FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
DE LOS ALIMENTOS

Modalidad de Financiamiento

La Diplomatura será arancelada, se autofinanciará a partir de las cuotas abonadas de cada módulo por los inscriptos.

Inscripción: \$ 40.000

Cuota: \$ 80.000

Becas: También se becará con el 50% del monto de la cuota a todos los socios activos de AFADHYA con la cuota al día, y a todos los estudiantes de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.