

Una dulce idea

Sistematizar el conocimiento de la heladería artesanal y ponerlo al servicio de la cadena de valor.

066

COMAHUE Nuestra Región 8 | Octubre 2013

La primera diplomatura universitaria del país en elaboración de helados artesanales nace en la Universidad Nacional del Comahue, se propone dar respuesta a las necesidades de capacitación laboral en un área de creciente profesionalización.

Este año en la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue, con sede en Villa Regina, comenzó a dictarse la diplomatura en elaboración de helados Artesanales, en convenio con la Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) y con la colaboración de la Municipalidad de Villa Regina. Es la primera capacitación universitaria de este tipo que se desarrolla en una Universidad Pública.

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, 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.

La Diplomatura se constituye como una verdadera herramienta de transferencia de conocimientos, capacitación y/o perfeccionamiento de la producción y desarrollo de una actividad económica como lo es la elabo-

ración artesanal de helados; Busca articular una formación universitaria para profesionales y/o principiantes del sector, combinando los conocimientos de las ciencias de los alimentos, la legislación nacional e internacional vigente, la gestión administrativa y comercial de este tipo de emprendimiento y las actividades prácticas de elaboración de helados artesanales.

La diplomatura se organiza en un programa que consta de diez módulos, presenciales y semipresenciales, de carácter no curricular que corresponden al área de Extensión y un trabajo final, ya que la misma no otorga título habilitante para el ejercicio profesional acorde a las definiciones de la Dirección Nacional de Gestión Universitaria. Las actividades prácticas se están desarrollando en heladerías artesanales de Neuquén y en las instalaciones de práctica que tiene la Asociación



Fabricantes Artesanales de Helados y Afines en la Capital Federal durante una semana intensiva de 8 horas diarias.

El egresado de la diplomatura podrá 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.

Desde la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, la Dra. Mónica Ochoa afirma “sabemos que hoy las carreras tradicio-

nales son, cada vez más, difíciles de costear; creemos que las diplomaturas pueden ayudar a una buena parte de la población que necesita capacitarse” en vistas de generar un nuevo emprendimiento o mejorar para sostener el que ya tiene.

Eduardo Zacarías es un experimentado heladero y hoy es uno de los docentes que dictan la diplomatura, agradecido nos comenta “Creo que debo ser el primer heladero en enseñar en una Universidad, voy a cumplir el sueño de vivir una etapa universitaria, que en mi juventud no pude hacerla; el objetivo principal será transmitir la experiencia de los 30 años que llevo haciendo esto y transmitir también la pasión necesaria para poder hacer un buen helado.” ●