



MASTER INTERNAZIONALE IN TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI  
MITA

### Descripción y objetivos

La Università Degli Studi di Parma –Italia- dictará el Master Internacional en Tecnología de los Alimentos, contando con la colaboración académica de prestigiosos docentes de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Con el objetivo de contribuir a la formación de profesionales con conciencia científica, técnica y de gestión, para la aplicación de innovaciones en las empresas alimentarias; con especial énfasis en la transferencia de tecnología y management de la industria alimenticia italiana a la argentina. Una sólida formación integrada en las áreas científica y tecnológica, podrá capacitar para el análisis, evaluación, diseño, desarrollo, planificación e implementación de toda actividad relacionada con el manejo de distintos tipos de alimentos, ya sea de procesamiento o de servicios.

### Perfil del Egresado

El Egresado se encontrará capacitado para:

Desarrollar nuevos productos y técnicas de fabricación, transformación y y/o fraccionamiento y envasado de alimentos.

Diseñar, implementar, dirigir y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos contemplados en la legislación vigente.

Supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de materias primas, productos en elaboración y elaborados en la industria alimentaria.

Establecer normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de alimentos contemplados en la legislación vigente.

Realizar análisis químicos, microbiológicos, funcionales y sensoriales en materias primas, productos intermedios y productos finales.

Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, con vistas al desarrollo sustentable de la industria alimentaria.

Generar nuevos productos que respondan a las nuevas necesidades del mercado. Implementar nuevas prácticas y conocimientos internacionales, de la mano de la experiencia de Parma.

## **Estructura de la carrera**

El plan de estudios del Master Internacional en Tecnología de los Alimentos se desarrolla en dos años y comprende 18 cursos, 2 unidades de aplicación en laboratorio y una tesis.

El primer año abarca temas de tecnología y de gestión de los alimentos en general.

El segundo año, temas específicos referidos a cada tipo de alimento en particular, probióticos, alimentos dietéticos y funcionales.

## **Metodología e instrumentos didácticos**

El Master Internacional se desarrollará a través de:

- Clases teóricas con resolución de casos, a cargo de docentes argentinos
- Clases teóricas con resolución de casos, a cargo de docentes italianos
- Seminarios a cargo de docentes de la Università Degli Studi di Parma
- Prácticas en Laboratorio FAUBA
- Visitas y pasantías en empresas
- Videoconferencias con la Università Degli Studi di Parma
- Se prevé poder realizar pasantías dentro del trabajo final del master.

## **Validez Académica**

La Università Degli Studi di Parma, otorga a los egresados de esta Maestría el título:

**“Master Internazionale in Tecnologia degli Alimenti”**

## **Didáctica y Docencia**

### **Formación Teórica**

La formación es en el aula con una modalidad de cursadas cada 21 días, se basa en el desarrollo de clases presenciales, dictadas en las instalaciones de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA); y por tele conferencia con resolución de casos y seminarios dictados por docentes argentinos e italianos.

Un grupo seleccionado de empresas colaborará con la Maestría, ofreciendo sus plantas para visitas técnicas.

## **Plan de estudios**

### **Primer año**

**Química de los Alimentos**  
**Transformaciones Alimentarias**  
**Microbiología de los Alimentos**  
**Contaminantes Químicos y Biológicos**  
**Seguridad Alimentaria**  
**Análisis Sensorial**  
**Derecho y Legislación Alimentaria**  
**Marketing**  
**Mercados Internacionales y Exportación**

### **Segundo año**

**Tecnología de los Productos Cárnicos**  
**Tecnología de la Leche y sus Derivados**  
**Tecnología de los Productos Panificados**  
**Tecnología de los Productos Ícticos y de Conserva**  
**Tecnología de las Bebidas Alcohólicas**  
**Tecnología de las Conservas Vegetales**  
**Probióticos y Alimentos Dietéticos**  
**Alimentos Funcionales**

### **Costo del Master**

El costo total del Master es de \$24.000, veinticuatro mil pesos. Puede ser abonado en 20 cuotas mensuales de \$1.200, mil doscientos pesos argentinos ó, la totalidad del Master con un 10% de descuento.

El alumno recibirá todo el material didáctico que se utilice.

### **Becas**

No se prevén contribuciones a título de becas de estudios.

### **Inicio**

Las clases inician en Marzo de 2012 en las instalaciones de la Facultad de Agronomía.

### **Requisitos**

Para poder realizar el Master se necesita ser graduado con título universitario en Lic. en Tecnología de los Alimentos, Lic. en Química, Lic. en Nutrición, Bioquímico, Ing. Agrónomo, Médico Veterinario, Ing. en Producción Agropecuaria, Ing. en Alimentos, Lic. en Ciencias Agrarias, Ing. Ambiental, Lic. en Adm. de Empresas y otros profesionales que se encuentran vinculados directa o indirectamente con el sector agroalimentario.

Para cumplimentar la inscripción, es requisito presentar la siguiente documentación:

- Fotocopia del certificado analítico o diploma
- Solicitud de inscripción, que deberá enviar por mail previamente.
- 2 fotografías 4 por 4
- Visa de residencia para los alumnos extranjeros
- Comprobante de pago de la primer cuota
- Fotocopia del DNI.

Para gestionar el título de la Universidad de Parma, es necesario que el alumno tramite la *Declaración de Valor* de su título de grado Universitario en el Consulado italiano que le corresponde por jurisdicción.

#### **Informes:**

Tel/Fax: (011) 4524-4015

[mparma@agro.uba.ar](mailto:mparma@agro.uba.ar)

[www.uniparmafauba.com.ar](http://www.uniparmafauba.com.ar)