

# MASTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

(FACULTAD DE AGRONOMIA - BUENOS AIRES)

**- MITA -**

**Se encuentra abierta la inscripción para la 5ª edición - Mayo 2013-.**

## DESCRIPCION

**Y**

## OBJETIVOS

La Università Degli Studi di Parma -Italia- dictará la 5ª edición de la Maestría 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.

**Para solicitar programa y ficha de inscripción:** [CLICK AQUI](#)

## ESTRUCTURA DE LA CARRERA

El plan de estudios del Máster 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.

## METODOLOGIA E INSTRUMENTOS DIDACTIVOS

La Maestría 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

## VALIDEZ ACADEMICA

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

**"Master Internazionale in Tecnologia degli Alimenti".**

**La Facultad de Agronomía-UBA-, otorga a los egresados el título:**

**"Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos".**

## DIDACTICA 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 Icticos y de Conserva**  
**Tecnología de las Bebidas Alcohólicas**  
**Tecnología de las Conservas Vegetales**  
**Probióticos y Alimentos Dietéticos**  
**Alimentos Funcionales**

### **INICIO**

**Las clases inician en Mayo de 2013 en las instalaciones de la Facultad de Agronomía.**

**<http://www.uniparmafauba.com.ar/videos.php>**

### **CONSULTAS:**

**Master Internacional en Tecnología de los Alimentos - MITA.**

**Tel/Fax: (011) 4524-4015**

**[consultasparma@agro.uba.ar](mailto:consultasparma@agro.uba.ar)**

### **SECRETARIA MITA**

Tel/Fax: (011) 4524-4015

Facultad de Agronomía - UBA

Av. San Martín 4453

C1417DSE Buenos Aires

Argentina

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

**[Remove: CLICK AQUI.](#)**