



MASTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(FACULTAD DE AGRONOMIA - BUENOS AIRES)

- MITA -

Se encuentra abierta la inscripción para la 3ª edición

Descripción y objetivos

La Università Degli Studi di Parma –Italia- dictará la 3ª edición de la Maestría Internacional en Tecnología de 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.

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.

Metodología e instrumentos didácticos

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 Académica

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"

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-conferencias 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

Inicio

Las clases inician en Marzo de 2011 en las instalaciones de la Facultad de Agronomía.

www.masterparma.com.ar

Consultas:

consultasparma@agro.uba.ar

María Herrán	Insúa Ramiro
Secretaria MITA	Secretario MITA
(011) 15-6188-5561	(011) 15-6414-0767

Master Internacional en Tecnología de los Alimentos.
Tel/Fax: (011) 4524-4015
Facultad de Agronomía de la UBA
Av. San Martín 4453 - C1417DSE Buenos Aires - Argentina
www.masterparma.com.ar