

MÁSTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS – M.I.T.A - LATAM

EDICIÓN IX

Objetivo

El **M.I.T.A** tiene como objetivo contribuir a la formación académica de los profesionales del sector en la industria alimenticia, integrar una sólida formación en las áreas científicas y tecnológicas, y proporcionar una amplia capacitación para el análisis, la evaluación, el diseño, el desarrollo, la planificación y la implementación de toda actividad relacionada con el manejo de distintos tipos de alimentos, ya sea de procesamiento o de servicios.

Avales

Desde sus inicios, el **M.I.T.A** capacitó a más de 1000 alumnos, quienes adquirieron una conciencia científica, tecnológica y de gestión en la industria de los alimentos para la aplicación de innovaciones en las empresas del rubro, con especial énfasis en la transferencia de la tecnología y el *management* de la industria alimentaria italiana a la argentina.

Durante las 15 ediciones del **M.I.T.A**, el cuerpo docente ha contado con una asistencia perfecta y ha brindado un conocimiento científico aplicado a la problemática del sector de los alimentos.

Cuerpo docente y perfiles

Debido a que el **M.I.T.A** es un Máster Internacional, en sus clases intervienen profesores argentinos e italianos, quienes dan en cada disciplina visiones del mercado europeo y de América Latina. Entre los profesores argentinos, se encuentran investigadores del CONICET de los principales centros de investigación del país, del INAIL de Santa Fe para el sector lácteo, del CIDCA de La Plata para criotecnología, del INTA de El Bolsón para conservas vegetales, del INIDEP de Mar del Plata para productos ícticos y del Instituto Nacional de Vitivinicultura de Mendoza para enología.

Con respecto a los profesores italianos, contamos con docentes e investigadores titulares de la Università degli Studi di Parma y con miembros de diversos parques tecnológicos italianos, como el SITEIA, la Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma y el Centro Latte Caseario di Lodi. Asimismo, algunos de los profesores se desempeñan como consultores de la European Food Safety Authority (EFSA).

Validez Académica

El MITA entrega a sus graduados por parte de:

La *Università Degli Studi di Parma* otorga el título de **“Máster Internazionale in Tecnologia degli Alimenti”**

La *Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA)* expide el certificado de **“Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos”**

Perfil del Destinatario y Requisitos

Para poder realizar el **M.I.T.A** es requisito contar con título universitario en Lic. en Tecnología de los Alimentos, Lic. en Química, Bioquímico, Lic. en Nutrición, Ing. Agrónomo, Médico Veterinario, Ing. en Producción Agropecuaria, Ing. en Alimentos, Lic. en Ciencias Agrarias, Ing. Pesquero, Ing. Zootecnista, Ing. Ambiental, Lic. en Adm. de Empresas y otros profesionales que se encuentran vinculados directa o indirectamente con el sector agroalimentario.

Estructura de la carrera

El plan de estudios del **M.I.T.A** se desarrolla en 2 años y comprende 18 módulos 2 unidades de aplicación con casos prácticos y una tesis.

El diseño curricular académico permite que la cursada se lleve a cabo cada 21 días y que se realice de forma presencial a distancia, en forma simultánea en tiempo real los viernes y sábados.

El primer año abarca temas generales, tales como Química de los Alimentos, Microbiología, Seguridad Alimentaria, Análisis Sensorial y Transformaciones de los Alimentos, entre otras.

El segundo año comprende temas específicos referidos a la Tecnología de los distintos sectores de los Alimentos y, en la parte final, trabaja sobre Probióticos, Alimentos Dietéticos y Funcionales.

A su vez, propone visitas técnicas a las principales empresas de la industria y videoconferencias con docentes de la *Università degli Studi di Parma*.

Metodología y didáctica de clases

El diseño curricular del **M.I.T.A** establece un cronograma que dicta un módulo en particular cada 21 días. Se cursa de forma presencial a distancia a través de videoconferencia los viernes y sábados con una carga horaria total de 16 horas.

Las clases son dictadas por docentes y especialistas argentinos e italianos. Son presenciales a distancia, mediante videoconferencias en vivo, con presentación y resolución de casos prácticos y seminarios.

Las clases de los profesores italianos se dictan por videoconferencia con traducción en simultáneo, lo que permite mantener un intercambio directo entre los alumnos y el docente.

Los horarios de cursada son los días Viernes de 9.00 a 18.00hs y los Sábados de 9.00 a 16.00hs.

Materiales Incluidos

Tendrán la posibilidad de contar con las constancias de asistencia, de alumno regular y de rendición de examen para presentarlas a quien corresponda. También, con acceso a la biblioteca virtual de la FAUBA.

Exámenes

En el inicio del **M.I.T.A.**, los alumnos deben registrarse en una plataforma virtual de la Facultad de Agronomía del Centro de Educación a distancia (CED) para crear un usuario y una contraseña.

Los exámenes a distancia son de formato múltiple choice (preguntas y respuestas) con visualización de nota y revisión de errores en las respuestas.

Plan de estudios

Primer Año

Química de los Alimentos
Análisis Sensorial
Packaging
Microbiología de los Alimentos
Biotecnología de los Alimentos
Marketing
Seguridad Alimentaria. Contaminantes Químicos y Biológicos. HACCP.
Transformación y Conservación de los Alimentos.
Mercados Internacionales y Exportaciones
Derecho y Legislación de los Alimentos
Maquinarias y Plantas de las Industrias de los Alimentos

Segundo Año

Tecnología de los Productos Cárnicos y de los Embutidos
Tecnología de la Leche y Derivados
Tecnología de los Productos Ícticos
Tecnología de las Conservas Vegetales
Tecnología de las Bebidas sin Alcohol
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas
Tecnología de los Productos Panificados
Alimentos Funcionales
Casos Prácticos

Tesis

Nuestros Graduados

Se han formado en el **M.I.T.A** los ejecutivos de las principales industrias de los alimentos, entre las cuales se encuentran Molinos Rio de la Plata, La Serenísima, Fargo, Milkaut, Granix, Coca Cola, Ledesma,

Danone, Arcor, Nestlé, Saputo, Dánica, Campo Austral, Conaprole, Bimbo. Así como varios profesionales de PyMEs, tales como Tapalqué, Tutto Porky's, Tradecos, entre otras.

Asimismo, se han capacitado funcionarios de organismos públicos como el SENASA, INTI, INTA, Ministerio de Agricultura, INAL, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud, entre otros.

Inicio oficial de clases

Las clases inician el día viernes **17 de mayo de 2024** en la Plataforma virtual de Zoom a las 09:00 am. ([hora en Argentina](#))

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

Este trámite el alumno lo realizará una vez iniciadas las clases.

Nuestros alumnos graduados de las ediciones del MITA incluyen profesionales y ejecutivos de las siguientes empresas:

