



# EL MÁSTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS SUMARÁ UNA MODALIDAD "LATINOAMERICANA" EN 2016

FACILITARÁ EL ACCESO A ESTUDIANTES DEL EXTERIOR

La Facultad de Agronomía de la UBA y la Universidad de Parma (Italia) anunciaron que en julio de 2016 se iniciará una nueva modalidad del Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (MiTA). La cursada será presencial e intensiva y estará destinada a profesionales de países de Latinoamérica no residentes en la Argentina. Entrevistamos a la Ing. Adela Fraschina, Directora del Máster, y al Lic. Alessandro Piovesana, Coordinador, sobre esta iniciativa y sobre el desarrollo del posgrado.



## EL MITA SE HA CONSOLIDADO A LO LARGO DEL TIEMPO...

**Fraschina** - El crecimiento de la matrícula fue una tendencia en todos estos años. La primera edición se inició en 2008. En estos momentos ya terminaron los cursos de la sexta edición, que tiene 53 alumnos, y en mayo comenzó la séptima edición con una matrícula similar. Más allá del crecimiento relativo, es importante resaltar el valor absoluto, porque no es habitual que en posgrados tecnológicos -y menos aún en el ámbito de alimentos- haya una cantidad de participantes de este nivel. Cada vez se acercan más no sólo graduados en el área de alimentos -como ingenieros o licenciados- sino que también tenemos un número muy interesante de nutricionistas. Estos profesionales son ahora muy requeridos por industria alimentaria y el MITA les brinda la oportunidad de complementar con aspectos tecnológicos sus conocimientos.

## HAY UNA GRAN INTERRELACIÓN ENTRE LA ACADEMIA Y LA INDUSTRIA...

**Fraschina** - El programa propuesto por la Universidad de Parma está diseñado para la capacitación profesional. La UniParma es una universidad pública, con gran trayectoria académica pero también con una inserción

esencial en el ámbito productivo alimentario de Italia y por ende de Europa. Se preocupa por la capacitación y la actualización de los profesionales dedicados a la alimentación. Desde el Ministerio de Instrucción de Italia que aprobó este proyecto, el objetivo era brindarlo a la comunidad italiana en el extranjero. Es por eso que en la FAUBA tomamos la propuesta de Parma con gran entusiasmo, porque en la Argentina existen excelentes postgrados para el área académica pero para el área profesional la oferta no es tan amplia. Nuestro grupo de profesores está conformado por gente del medio académico, del medio científico y tecnológico e investigadores del Conicet. Pero también destacamos la participación de gerentes y directivos empresarios con fuertes antecedentes profesionales y ejercicio en la industria alimentaria argentina. En todo el grupo de profesores hemos encontrado una generosidad increíble en cuanto a dar su conocimiento, a mantener una vinculación más allá de la clase cuando los participantes lo requieren. Por otro lado, está el enriquecimiento que brinda la relación que tiene la UniParma con el EFSA, ya que varios profesores italianos que participan en el MITA son asesores de la Agencia de Seguridad Alimentaria Europea.

**NUTRALIA**  
FLEXIBILIDAD - CONFIANZA

antioxidantes **NUTRAX**®

formulaciones a medida  
minerales

fortificación de alimentos  
vitaminas

asistencia y asesoramiento técnico  
nutrientes especiales

Av. Facundo Zuviría 6513  
CP S30004LSM Santa Fe, Argentina  
Tel: + 54 (342) 4841204/8407 - Email: info@nutralia.net

www.nutralia.net

ISO 20000  
BUREAU VERITAS  
Certification

## ¿HA EVOLUCIONADO EL PROGRAMA A LO LARGO DE LAS CURSADAS?

**Fraschina** - La docencia, como todas las actividades vivas, tiene un solo sentido que es el de la evolución, es decir, el crecimiento, el desarrollo. Si bien el Máster tiene un sustento básico de cursos, dentro de éstos se van generando nuevas necesidades, nuevas demandas a las cuales nosotros tratamos de responder. Una manera concreta de conocer esa demanda es a través de las encuestas que pedimos, tenemos respuestas muy interesantes y una participación muy activa de los alumnos. Con esas observaciones, más la opinión de los profesores y nuestra opinión como directivos, va evolucionando el programa del máster. Cada edición va teniendo modificaciones para hacerlo cada vez más útil, más actualizado, y para generar una conexión con la realidad nacional, regional y global.

## ¿CÓMO OBSERVAN DESDE LA UNIVERSIDAD DE PARMA EL DESARROLLO DEL MÁSTER?

**Piovesana** - Debo decir que la Universidad de Parma está sorprendida del éxito que tiene este programa en la Argentina. Sorprende el interés que se ha mantenido en el tiempo y también la interrelación muy buena que se da entre profesionales y profesores argentinos e italianos. En cada materia se pueden tener las dos visiones: una visión local y una visión del mercado europeo, de la tecnología europea. Esto parece algo muy chico pero es una semilla que ayuda a la relación entre los dos países. De esto pueden nacer muchos tipos de colaboraciones a nivel empresarial, científico, académico y también de conocimiento entre profesionales de distintos países. Esto es algo que se está aprovechando mucho. De hecho, los profesores e investigadores de Parma que están involucrados en este programa están muy entusiasmados porque encuentran un público interesado, con ganas de crecer. También están involucrados y participan en el Máster profesores e investigadores de la Universidad de Udine, muy prestigiosa en todo lo relacionado con tecnología de los alimentos.

## ¿HAY OTRAS ACTIVIDADES ADEMÁS DEL MÁSTER?

**Piovesana** - El programa va mucho más allá de la actividad académica, hay servicios a las empresas, conferencias, desarrollo de concursos, hay una gran apertura hacia todo el sector alimentario. Además del Máster, se están haciendo cursos "In Company", tenemos varias empresas interesadas en tener relación con nosotros, por ejemplo, porque están desarrollando una nueva planta de chacinados, o porque quieren

"Los profesores de UniParma están muy entusiasmados"



hacer análisis sensorial de sus productos, ya que estamos trabajando mucho en aceptación por el consumidor. También en lo que es control de calidad, una gran empresa -que ofrece catering a 700.000 personas cada año- nos ha solicitado asesoramiento para poner una nueva planta. Continuamente tenemos pedidos de cursos o de servicios.

## ¿Y CÓMO CONOCEN LAS EMPRESAS LA OFERTA DEL MITA?

**Fraschina** - Nosotros tenemos una buena comunicación a través de nuestra página y además funciona mucho el "boca en boca", que presupone una recomendación, esto es lo que se ve en el feed-back.

**Piovesana** - Pienso que la comunicación personal es lo que más funciona. Nunca hicimos mucha publicidad, recién desde el año pasado difundimos las actividades en medios especializados. Las personas que trabajan en el sector y que aprovecharon el Máster se lo recomiendan a otro. También es importante la relación que tenemos con Publitec, que va más allá de tener presencia en las revistas, este año participamos en la FITHEP dando un seminario y Uds. pueden cubrir nuestras clases y participar. Nos interesa mucho este tipo de vínculo.

**Fraschina** - La enseñanza más personalizada permite una ida y vuelta con los participantes. Algunos de ellos son funcionarios a nivel provincial o nacional, otros son profesionales de empresas de primer nivel. Eso ayuda al crecimiento de MITA. Por otra parte, hay una interacción humana muy positiva en el grupo de participantes y esto genera una vinculación de tipo profesional que a veces se concreta con posibilidades laborales.



### TAMBIÉN SE VE MUCHA GENTE JOVEN Y DEL EXTERIOR QUE VIENE A HACER EL POSGRADO...

Hay recién egresados que se están incorporando a la profesión. Tenemos actualmente dos profesionales muy jóvenes que trabajan en la industria y viajan cada 21 días desde Paraguay para poder aprovechar el MITA. Ya tenemos egresados de Uruguay y de Perú, además de egresados de Colombia, Venezuela, y Ecuador que han llegado al MITA por medio de becas que les han dado sus gobiernos, eso involucra el reconocimiento del programa para las instituciones gubernamentales.

### ¿PARA LOS EXTRANJEROS VA A SER MÁS FÁCIL PARTICIPAR DEL MITA EL AÑO ENTRANTE?

**Fraschina** - Pensamos en un programa que pudiera beneficiar a participantes de la región, es lo que vamos a llamar el "MITA Latinoamericano" y que comenzará en julio de 2016. La única diferencia es la modalidad en el tiempo: las clases se dictarán de modo intensivo durante 15 días en cada semestre del año por dos años consecutivos. Tomamos esta iniciativa porque había pedidos de parte de profesionales que están trabajando en empresas y no pueden viajar cada 21 días a la Argentina. Hasta ahora la respuesta es muy positiva, ya hemos tenido más de cien consultas, con siete en vías de inscripción. Nuestra meta es llegar a fin de año con diez inscriptos para poder asegurar el inicio.

**Piovesana** - La carga horaria es igual y los contenidos son los mismos. La modalidad sigue siendo presencial, con la diferencia que va a estar distribuida a lo largo de

la semana, de lunes a viernes. Se dictarán dos veces por año en los meses de febrero y julio, durante 15 días. Los fines de semana serán libres para que los asistentes puedan visitar la ciudad y conocer nuestro país. Además hay cuatro visitas a plantas incluidas dentro del programa. Ya se tomó la decisión de ofrecer todas las posibilidades de colaboración, tanto en la parte legal como de acceso a hospedajes razonables, accesibles y cercanos. Queremos brindar toda la información y la contención real para favorecer la participación de los estudiantes latinoamericanos en el MITA.

**INDESUR**  
BOMBAS NEUMATICAS

**SIMPLES  
SEGUROS  
CONFIABLES**

INFORMACIÓN Y VENTAS  
VENTAS@INDESUR.COM.AR  
+54 11 4206-1867 / 3908  
INDESUR.COM.AR

INDUSTRIA ARGENTINA



*"En el MITA Latinoamericano va a haber un intercambio de culturas, exigencias, posibilidades y oportunidades".*

**Fraschina** - Es un proyecto interesante, ya que habrá en un mismo curso profesionales de distintos países de Latinoamérica, con profesores de Italia y de la Argentina. Esto va a crear una masa crítica muy interesante, un pensamiento divergente, que va más allá de un curso que uno puede tomar o de un conocimiento técnico. Va a haber intercambio de culturas, exigencias, posibilidades, oportunidades que se están abriendo entre Europa y Latinoamérica.

### ¿PUEDEN PARTICIPAR ARGENTINOS O ES EXCLUSIVO PARA EXTRANJEROS?

**Fraschina** - Esa situación la consideraríamos individualmente y en carácter de excepción. Es importante remarcar que en esta modalidad la prioridad es el público latinoamericano. Eso también es resultante del crecimiento que se viene dando en las últimas matrículas, donde su participación va creciendo cada año.

### ¿CÓMO CONCLUYE EL MÁSTER?

**Fraschina** - La conclusión del programa es con la presentación y defensa oral ante un tribunal conformado por el Director General del MITA, que es el Prof. Bonazzi, autoridades de la UniParma que viajan para integrar ese jurado, y profesores argentinos. Esta tesis es la que realmente corona el esfuerzo, porque el objetivo es que sea parte esencial de la capacitación, más allá del formulismo de que tiene que ser un trabajo integrador. Le debe servir al profesional dentro de su inserción laboral. Hay una variabilidad y una versatilidad que hace que el tema y el trabajo también sea de apropiación de la institución o de la empresa que respalda al alumno. Es decir, que la empresa no lo vea como un cargo haberle permitido no trabajar, sino que haya una retribución para el lugar donde pertenece el alumno.

**CALIDAD Y TECNOLOGÍA ARGENTINA PARA LA INDUSTRIA DE PROCESO**

**LINEAS Y EQUIPOS DE PROCESO**

- **Atomizador centrífugo para cámara spray**
- **Equipo para elaboración continua de dulce de leche, pulpas y mermeladas de frutas**
- **Homogeneizador de pistones**
- **Planta elaboradora de mezclas para helados**

- **CENTRIMIX**
- **MSL**
- **TURMIX**

**EQUIPOS DE MEZCLADO**

- Homogeneizador de pistones alta presión
- Atomizador Centrífugo para cámara de secado spray
- Equipo elaborador continuo de dulce de leche, pulpas y mermeladas de frutas
- Planta elaboradora de mezclas para helados
- Lavadora de recipientes, bandejas y moldes
- Mezclador Sólido-Líquido inoxidable sanitario
- Bombas inoxidables sanitarias
- Filtros y Módulos de Filtrado inox. sanitarios
- Accesorios inox. sanitarios

**BOMBAS Inox. Sanitarias**

- Bomba Centrifuga
- Bomba de Lóbulos
- Bomba Tornillo-Estator

- Bomba Paletas Flexibles

**SIMES S.A.**  
Santa Fe - Argentina

Tel.: 54 - 342 - 4891080

e-mail: [ventas@simes-sa.com.ar](mailto:ventas@simes-sa.com.ar)  
[www.simes-sa.com.ar](http://www.simes-sa.com.ar)