

# PACTA

Programa de Actualización Continuo  
en Tecnología de los Alimentos



1. Introducción | 2. Objetivos | 3. Destinatarios | 4. Método | 5. Matriculación  
y Certificación | 6. Servicios | 7. Programa PACTA 2014 | 8. Inscripción

## 1 Introducción

El **PACTA** es un novedoso programa de actualización continua en tecnología de los alimentos, y al mismo tiempo como un espacio para conservar y potenciar las relaciones que se van generando en torno a la vida del máster. Ideado inicialmente para sus graduados y en consonancia con la Misión del MiTA de *“Aumentar la competitividad de las empresas y valorizar la investigación, facilitando la vinculación entre el sector productivo y el sector científico”*

Este programa, que tendrá una duración de un año, ofrecerá a sus participantes un programa periódico y continuo de actualización integrado por seminarios y cursos específicos que se dicten a lo largo del año en el ámbito del **MITA** pero que exceden el programa del Master propiamente dicho.

## 2 Objetivos

El PACTA ofrecerá un espacio donde se trabaje exclusivamente en responder a las nuevas necesidades y tendencias del Sector para que los participantes puedan tener **un ámbito objetivo de actualización en su formación**.

Este programa de actualización permitirá a sus integrantes **conservar, potenciar y capitalizar las relaciones que se han ido generando en torno al MiTA**, sus docentes, investigadores e invitados.

## 3 Destinatarios

Los destinatarios naturales del PACTA serán **los egresados del MiTA**, los miembros MAG (MiTA Alumnos Graduados), **pero también se ofrece este programa a todos aquellos profesionales del sector** que, sin haber cursado el MiTA, desean participar de un ámbito de actualización de alto nivel académico y empresarial.

## 4 Método

La fortaleza del PACTA reside en la novedad de su método: El participante del PACTA **podrá elegir que seminarios priorizar y eventualmente cursar todos o solo un mínimo de los seminarios** hasta completar la exigencia obligatoria de tres créditos (seminarios / cursos) al año.

Ello permitirá al participante una mayor libertad (propia de su carácter profesional) con respecto a las exigencias y temáticas que desee profundizar.

El programa integrado por seminarios que se dictaran **una o dos veces por mes a lo largo de un año lectivo**.

Esta exigencia y carga horaria (ver programa) permitirá a un profesional volcado enteramente al mundo del trabajo, conservar sin embargo, un ámbito de formación continua, hoy tan importante, sin comprometerse con una cursada de exigencia semanal o quincenal.

Por último todas las temáticas que se abordaran en el PACTA han sido pensadas en base a las exigencias del sector y cada una de ellas será, a su modo, materia de innovación para cualquiera que las curse.

## 5 Matricula y Certificación

El inscripto al PACTA tendrá derecho a asistir a todos los seminarios de actualización que integran su programa, pero solo se le exigirá; para obtener el certificado correspondiente, asistir obligatoriamente a un mínimo de tres seminarios al año (uno por trimestre).

Cualquiera de estos seminarios para un inscripto independiente, no adherido al PACTA, tiene una matrícula individual que ronda entre los 2000 y 4000 mil pesos. No obstante **la cuota mensual del PACTA será equivalente a 300 pesos al mes**, a lo largo de 12 meses, dando derecho al participante de tomar la totalidad de los seminarios del PACTA sin pagos extras.

Por ello **el PACTA es económicamente beneficioso: un matriculado pagara al cabo de la cursada anual un total de 3600 pesos, valor que pagaría prácticamente por un solo seminario**, y en un único pago, si lo hiciera fuera del programa.

Los inscriptos que cumplan con esta exigencia obtendrán el **“Certificado de Participación al Programa de Actualización Continuo en Tecnología de los Alimentos”**.

## 6 Servicios

Como parte del programa de actualización el participante podrá:

- Tomar **dos cursos online** al año.
- Participar en el desarrollo y uso de una **Biblioteca de Actualización Online por medio de usuario y clave privada**.
- Sumarse a posibles **vistas a empresas, exposiciones, y viajes** de actualización profesional.
- Formar parte de **mesas, grupos de estudio y publicación** por temas afines a nivel académico o profesional (Interesados del MAG podrán organizar la publicación de tesis afines).

## 8 Inscripción

Miembros MAG e interesados podrán inscribirse al PACTA por solicitud y entrevista personal. Para la admisión de aquellos interesados que no hayan egresado del MiTA serán tenidos en consideración tanto antecedentes académicos como profesionales.

Por invitación se comunicara cada año el programa de duración anual que detallara los servicios a los cuales el participante tendrá derecho. Por informes e inscripción dirigirse a: [mparma@agro.uba.ar](mailto:mparma@agro.uba.ar)

## 7 Programa PACTA 2014

El programa de este año (que seguirá el año lectivo de MiTA 2014) estará orientado en el primer cuatrimestre fundamentalmente a la problemática de la Calidad y en el segundo cuatrimestre a la necesidad de la Innovación.

### Cursos incluidos en el Programa Preliminar PACTA 2014:

#### 27 y 28 de Junio

Global Food Safety Initiative (GFSI)

#### 4, 5, 18, y 19 de Julio

Food Safety Certification (FSSC 22000) – IRAM

#### 8 y 9 de Agosto

Desarrollo de Nuevos Productos

#### 15 Agosto

Nuevas Tendencias del Mundo Laboral - Head Hunting

#### 17, 18 y 19 de Septiembre

Tendencia de Mercado y escenario internacional

#### 16, 17 y 18 de Octubre

Innovación e Inteligencia Económica

#### Noviembre

Seguridad y Alimentación

- Curso de Actualización en Calidad en los Alimentos (On-line)
- Curso de Actualización en Alimentos Funcionales (On-line)
- Curso de Actualización en Panificados (On-line)
- Curso de Actualización en Packaging (On Line)
- Curso de Actualización en Conducción y Delegación (On Line)

El Programa de Actualización Continuo en Tecnología de los Alimentos - PACTA forma parte de las iniciativas desarrolladas para la asociación **MiTA Alumnos Graduados - MAG** y cuenta con el apoyo y la colaboración de El Bahiense, aditivos alimentarios.