



ASAGA
CAPACITA
2018



E-Learning

ACEITES Y GRASAS



Química de aceites y grasas

📅 2 al 29 de JULIO



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

📅 2 al 29 de JULIO



Profesor:

Ricardo Pollak es Licenciado en Ciencias Químicas egresado de la Universidad de Buenos Aires, con orientación en procesamiento y preservación Industrial de Alimentos, y estudios de posgrado en Nutrición, cursados en la misma Universidad. Es docente en el Máster Internacional en Tecnología de Alimentos (MITA) de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y la Universidad de Parma, Italia, en la Maestría en tecnología de los alimentos de la Universidad Tecnológica Nacional (UTN), y en el Instituto Argentino de Normalización (IRAM). Su experiencia abarca desde el gerenciamiento de relaciones institucionales, proyectos de investigación y desarrollo y de sistemas de gestión de calidad y medio ambiente. Ha desarrollado su trayectoria laboral en empresas multinacionales líderes, en la dirección de organizaciones no gubernamentales, en docencia universitaria y en proyectos de consultoría y grupos de trabajo de los ámbitos empresariales, académico y organismos del Estado. Se desempeña como Director de RP Servicios Profesionales, brindando consultoría en gestión y mejora de procesos, sistemas de gestión de calidad y desarrollo. Fue Gerente Regional de Aseguramiento de la Calidad para Hispanoamérica de la División AB Mauri, perteneciente al grupo británico Associated British Foods (ABF), y Gerente Técnico, de Asuntos Institucionales y de Desarrollo de su operación en Argentina, Calsa. Es Vicepresidente y ex Presidente de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA), miembro por ASAGA del Consejo Directivo de la International Society for Fat Research (ISF), fue Presidente del Comité de Productos Alimentarios del Instituto Argentino de Normalización (IRAM) en el período 1997-2017, ex miembro del Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE), miembro de la American Oil Chemist's Society (AOCS) y de su Sección Latinoamericana (LA-AOCS). Es Presidente del Club Atlético El Palomar (CAEP). Parti-

cipó activamente en posiciones directivas y grupos de trabajo de cámaras empresarias de la industria de alimentos argentina (COPAL y CIPA), llevando adelante negociaciones entre la Industria y autoridades gubernamentales. Participa desde su creación de los Grupos de Trabajo para la reducción de grasas trans, sodio, azúcares y grasas saturadas, conformados por las autoridades argentinas junto con la academia y la industria. Ha liderado trabajos Panorámicos de Vigilancia tecnológica e Inteligencia competitiva de información global sobre tecnologías de alimentos saludables con reducción de grasas trans, azúcares y sodio con los equipos del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Desarrollo Productivo de Argentina. Ha participado de numerosas conferencias, cursos y talleres en carácter de disertante u organizador.

Perfil:

Dirigido a técnicos y profesionales relacionados con la industria de alimentos, nutricionistas y tecnólogos de alimentos.

Objetivo:

Las grasas son, junto con los carbohidratos y las proteínas, macronutrientes fundamentales en la alimentación humana. Este curso permite comprender la naturaleza, composición, clasificación, propiedades, fuentes y funciones de los aceites, grasas y margarinas. Una vez finalizado el curso, el alumno podrá comprender e interpretar la nomenclatura y las características principales de los aceites y las grasas, conocerá las recomendaciones nutricionales y el impacto sobre la salud de los aceites y las grasas según su composición y origen, y podrá realizar una elección fundamentada de ingredientes y alimentos teniendo en cuenta la composición y propiedades de las grasas que contienen.



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

2 al 29 de JULIO



Requisitos Previos:

Estudios secundarios completos.

Duración:

El curso tiene una duración de cuatro semanas, con un ritmo previsto de avance promedio de 1 (un) módulo por semana.

Se estima una dedicación horaria del alumno de aproximadamente 30 horas, para la lectura de contenidos, participación en los foros y realización de los trabajos prácticos.

Lugar de Realización:

ASAGA Campus virtual

Requisitos tecnológicos:

Los participantes deberán disponer de un ordenador de gama media, conexión a Internet, casilla de correos y conocimientos informáticos medios, a nivel de usuario.

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Se trata de una instancia de formación online (e-learning), basada principalmente en la modalidad asincrónica, de modo tal que cada alumno pueda elegir los horarios de acceso que mejor le convengan.

Los contenidos y actividades incluidos son los siguientes:

- Lectura guiada de materiales de autoestudio, que pueden incluir textos, presentaciones, links a páginas web, videos, actividades interactivas, etc.
- Foros de participación semanal moderados por el docente, como espacio de intercambio dinámico entre los alumnos y con el docente para los aportes, consultas y opiniones
- Consultas al docente a través de los foros, e-mail o chat
- Realización de trabajos o actividades prácticas

Modalidad de Evaluación:

Son requisitos para la aprobación del curso:

- La participación activa en los foros
- La aprobación de los trabajos prácticos
- La aprobación de una evaluación final integradora de los conceptos vistos durante el curso, de tipo opción múltiple.
- Los trabajos prácticos y la evaluación final son recuperables.

Certificados:

Los participantes que hayan aprobado el curso cumpliendo con todos los requisitos establecidos recibirán un certificado de aprobación otorgado por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites.

Aquellos participantes que, habiendo participado de los foros y realizado las actividades prácticas, no hayan alcanzado los requisitos de aprobación, recibirán un certificado de participación en el curso.



ACEITES Y GRASAS

Química de aceites y grasas

2 al 29 de JULIO



Programa:

I. Estructura química y composición

- A. Estructura química y nomenclatura de triglicéridos y ácidos grasos
- B. Fuentes naturales
- C. Composición
- D. Grasas totales, saturadas, grasas insaturadas omega 3, 6 y 9, grasas trans.
- E. Aceites, grasas, margarinas y emulsiones.

II. Propiedades fisicoquímicas

- A. Propiedades fisicoquímicas
- B. Funciones
- C. Oxidación y vida útil
- D. Cristalización y polimorfismo
- E. Propiedades texturales
- F. Parámetros de genuinidad y calidad

III. Fundamentos de refinación y modificación

- A. Fundamentos fisicoquímicos de la neutralización, fraccionamiento, hidrogenación, interesterificación.

IV. Nutrición y salud

- A. Recomendaciones nutricionales
- B. Relación entre grasas y enfermedades
- C. Grasas totales, saturadas, grasas insaturadas omega 3, 6 y 9, grasas trans.

Inscripción:

SOCIO \$ 6.800.-	SOCIO EXTERIOR U\$S 350.-
NO SOCIO \$ 8.840.-	NO SOCIO EXTERIOR U\$S 455.-
DOCENTE, ESTUDIANTE E INVESTIGADOR \$ 6.120.-	DOCENTE, ESTUDIANTE E INVESTIGADOR EXTERIOR U\$S 315.-

10% de descuento por 3 o más asistentes de la misma empresa

15% de descuento por 6 o más asistentes de la misma empresa

Formas de pago:



Consultá Promociones Bancarias Vigentes y cuotas sin interés



Transferencia o depósito bancario / Bank Transfer



Cheques / Cheks
Sólo válido para Argentina / Valid only for Argentina



Tarjetas de crédito / Credit Cards

Informes e inscripción:

inscripciones@asaga.org.ar

(+54 341) 439 1761

(+54 11) 4381 0555 / 4382 9122

Skype: ASAGA Capacitación

Whatsapp: (+54 341) 680 3665