



¡Reserve la fecha!



**WORLD CONGRESS
ON OILS & FATS AND
ISF LECTURESHIP SERIES**

**19th Latin American
Congress on Fats,
Oils and Lipids**

Rosario, Argentina - Salón Metropolitano
15 al 19 de Septiembre de 2025

Organizan:



*Conocimiento y colaboración para
abordar las urgencias del planeta*

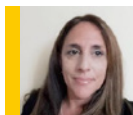
www.asagaworldcongress2025.com



Dra. Vanesa Ixtaina

Presidenta del Comité Científico

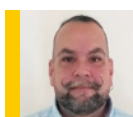
Investigadora independiente del CONICET - CIDCA - UNLP - CICBA. Profesora de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Líder del Grupo de Investigación y Desarrollo en Oleaginosas, Grasas y Aceites (GIDOGA).



Ing. Virginia Gentili

Coordinadora del Comité Científico

Consultora externa en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad - Auditora líder FSSC 22000 (IQNET). Vicepresidenta de ASAGA. Docente en UCA



Ing. Gabriel Alonso

Responsable de procesos del área de Biocombustibles y Responsable técnico comercial para el Mercosur de la tecnología de nano neutralización, soporte técnico de ventas para las tecnologías de refinación, modificación de aceites y grasas y biocombustibles en DESMET.



Dra. María Cristina Añon

Doctora en Ciencias Bioquímicas y Profesora Emérita de Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Investigadora Superior Emérita del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET) Académica Titular de la Academia Nacional de Farmacia y Bioquímica, Miembro de la Academia Nacional de Ciencias, Doctora Honoris Causa de la Universidad Nacional de Córdoba. Trabaja en el CIDCA: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos como responsable del Laboratorio de Investigación y Desarrollo e Innovación de Proteínas.



Dr. Constantin Bertoli

Científico y Tecnólogo en Lípidos, ex Experto Senior en I+D de Lípidos del Grupo Nestlé, consultor en aprovisionamiento, fabricación y uso de lípidos en alimentos.



Dra. Jane Block

Presidenta de la Sociedad Brasileña de Aceites y Grasas (SBOG) - Docente en la Universidad Federal de Santa Catarina. Coordina el grupo de investigación Lípidos Bioactivos (LIBIO) Consultora científica del Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI-Brasil). Editora Asociada de la Revista Brasileña de Tecnología de Alimentos (ITAL) y Editora para América Latina de la Revista Calidad y Seguridad de los Alimentos (Oxford). Consejo editorial de la revista Food Reviews International (Taylor Francis).



Dr. Ariel Buedo

Gerencia de Investigación y Desarrollo de Molinos Río de la Plata S.A. - Designado por Argentina en el Grupo de Expertos Químicos del Consejo Oleícola Internacional (COI) - Miembro de la Federación Oleícola Argentina FOA y de la American Oil Chemists' Society (AOCS).



Dra. Maria Elena Carrin

Miembro del grupo de Ingeniería de Alimentos de PLAPIQUI (UNS-CONICET) Investigadora Principal en el área de Procesamiento y Calidad de grasas y aceites vegetales. Profesora Asociada del Departamento de Ingeniería Química de la UNS.



Lucas Cypriano

Coordinador Técnico de la Asociación Brasileira de Reciclaje Animal (ABRA) - Director Técnico por Brasil de la World Renderers Organization (WRO).



PhD. Wim de Greyt

Doctorado en Ciencias Biológicas Aplicadas de la Universidad de Gante, Bélgica. Es Director de I+D en Desmet, Bélgica.



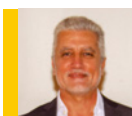
Ing. Aníbal Demarco

Consultor Técnico Global de Crushing para Desmet Estrategias y diseño de grandes plantas de Extracción de Solvente. Ex Presidente de ASAGA.



Ing. Eduardo Dubinsky

Consultor Técnico en Grasas y Aceites comestibles - Fundador y primer Presidente de ASAGA - Ex Presidente de la Sección Latinoamericana de la AOCS - Consejo Editorial de la Revista A&G - Docente UTN. President of ISF Período 2023-2025.



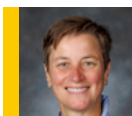
Ing. Adrián Gómez

Ingeniero Químico Industrial graduado en la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Gerente de SMART AGRO S.R.L. certificación de calidad de granos, oleaginosas y sus derivados - Presidente de ASAGA.



Dr. Alejandro Marangoni

Profesor y titular de la Cátedra de Investigación de Nivel I de Canadá sobre Alimentación, Salud y Envejecimiento en la Universidad de Guelph. Editor jefe de Current Opinion y Current Research in Food Science. Miembro de la Royal Society of Canada en 2018 y Oficial de la Orden de Canadá en 2021.



Dra. Silvana Martini

Fue Presidenta, Vicepresidenta y actualmente es miembro de la American Oil Chemists' Society y Editora en jefe de la Revista de dicha institución (JAOCS). Es jefa del Departamento de Tecnología de Alimentos en la Universidad de Lincoln, Nebraska, USA.



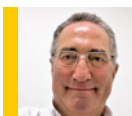
Ing. Carlos Molina

Consultor Internacional para industrias de grasas y aceites - Ex miembro del Board de AOCS (American Oil Chemist Society) - Ex Presidente de LAOCS y de CORCHIGA.



Dr. Guillermo Napolitano

Lic. en Biología, facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA. MSc y PhD en bioquímica de lípidos en la Universidad de Dalhousie, Halifax, Canadá. Autor de numerosas patentes y publicaciones en área de lípidos de diversos orígenes biológicos y en tecnología de grasas y aceites. Se desempeñó como Senior Expert in Lipids en varios centros de I+D de Nestlé S.A. en Estados Unidos y Alemania. Actualmente es titular de GEN Consulting, LLC, especializado en el uso de grasas y aceites vegetales en productos alimenticios, con sede en Columbus, Ohio.



Lic. Ricardo Pollak

Consultor Técnico - Ex Presidente de ASAGA - Consejo Editorial de la Revista A&G - Docente de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y la Universidad de Parma, Italia, Universidad Tecnológica Nacional (UTN), y en el Instituto Argentino de Normalización (IRAM).



Dra. María Victoria Ruiz

Especializada en la investigación de grasas y aceites - Instituto de la Grasa de Sevilla (IG-CSIC) Responsable de las Plantas Piloto y líder del grupo de investigación "Modificaciones de los Lípidos en los Alimentos", del Instituto de la Grasa de Sevilla.

PROGRAMA TENTATIVO



WORLD CONGRESS ON OILS & FATS AND ISF LECTURESHIP SERIES

Rosario, Argentina - Salón Metropolitano
September 15-19, 2025



Pausa café



Almuerzo libre



Pausa café

Acreditaciones De 7:30 a 8:10 h		BLOQUE 1 De 8:15 a 10:00 h	BLOQUE 2 De 10:45 a 12:30 h	BLOQUE 3 De 14:00 a 15:45 h	BLOQUE 4 De 16:30 a 18:15 h
Lunes 15	CURSOS CORTOS	Procesamiento de semillas oleaginosas (Crushing)			
		Aplicaciones comestibles de aceites y grasas			
Martes 16	CURSOS CORTOS	Refinación de aceites y grasas			
		Oxidación lipídica	Aspectos estructurales de lípidos		
FERIA COMERCIAL DEL CONGRESO - De 8:30 a 18:30 h	Miércoles 17	 ISF Lectureship Series	Mercado mundial de aceites y biocombustibles 		Acto de inauguración (19:00 h)
			Refinación de aceites y grasas		
			Aspectos nutricionales		
			Conversión de subproductos animales 		
			Oxidación y antioxidantes		
			Modificación de lípidos		
	Jueves 18	SESIONES	Procesamiento de semillas oleaginosas (Crushing)		Sesión plenaria: Conferencia especial + Cierre del evento
			Biocombustibles 		
			Aceites especiales y oliva		
			Análítica. Calidad y seguridad alimentaria	Coproducidos. Harinas y lecitinas	
			Lípidos en Alimentos		
			Sustentabilidad y transición energética		
Viernes 19	VISITAS	Visita a plantas industriales del polo aceitero Rosario			


CURSOS CORTOS • 15-16 DE SEPTIEMBRE

	Socios	No Socios	Docentes e Investigadores	Estudiantes Universitarios*
Crushing	USD 610	USD 720	USD 280	USD 100
Refinación	USD 610	USD 720	USD 280	USD 100
Aplicaciones	USD 610	USD 720	USD 280	USD 100
Oxidación	USD 610	USD 720	USD 280	USD 100
Aspectos estructurales de lípidos y sus aplicaciones	USD 610	USD 720	USD 280	USD 100

SESIONES • 17-18 DE SEPTIEMBRE

	Socios	No Socios	Docentes e Investigadores	Estudiantes Universitarios*
Dos jornadas	USD 860	USD 1.000	USD 320	USD 100
Una jornada	USD 700	USD 830	USD 240	USD 80

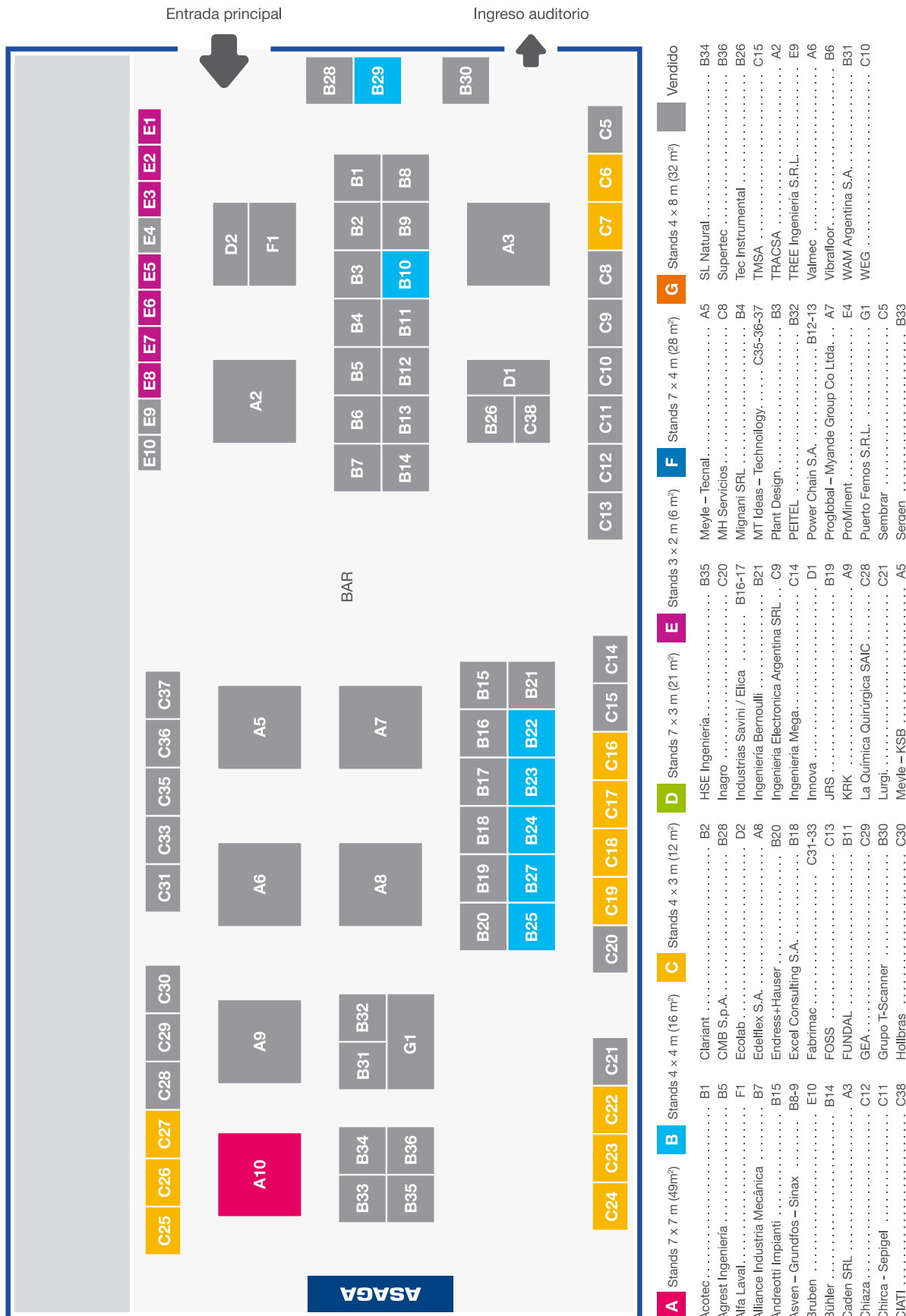
VISITAS A PLANTAS • 19 DE SEPTIEMBRE

	Socios	No Socios	Docentes e Investigadores	Estudiantes Universitarios*
Visita a planta	USD 170	USD 170	USD 100	USD 100

* Estudiantes de grado y posgrado deberán enviar certificado de alumno regular a info@asagaworldcongress2025.com



Consulte aquí por beneficios especiales por compras múltiples: inscripciones@asaga.org.ar



PATROCINIOS

— DIAMANTE —



— ORO —



— PLATA —



WORLD CONGRESS
ON OILS & FATS AND
ISF LECTURESHIP SERIES

Contactanos:

Tel.: +54 341 439-1761 / 437-3845

E-mail: info@asagaworldcongress2025.com

www.asagaworldcongress2025.com