



ASAGA
CAPACITA
2021



CLASE MAGISTRAL



El mundo de las grasas y aceites ¿Hacia dónde vamos?

Por **Alejandro G. Marangoni**

Ph.D., FRSC, FAOCS, FIFT, FRSC (Reino Unido)

Profesor e investigador en alimentación, salud y envejecimiento en la Universidad de Guelph, Canadá.
Su trabajo se concentra en las propiedades físicas de los alimentos, cosméticos y biolubricantes.


**05
NOV**


**11 H
GMT-3**


**MODALIDAD
VIRTUAL**



www.asaga.org.ar



Asociación Argentina de Grasas y Aceites
Tucumán 2501 - (S2000JVG) Rosario - Argentina
Tel.: (+54 341) 4391761 / 4373845
E-mail: asaga@asaga.org.ar



El mundo de las grasas y aceites ¿Hacia dónde vamos?



Dr. Alejandro G. Marangoni



El **Dr. Alejandro G. Marangoni** es Profesor y Catedrático de Investigación de Canadá de Nivel I en Alimentos, Salud y Envejecimiento en la Universidad de Guelph, Canadá. Su trabajo se concentra en las propiedades físicas de los materiales alimenticios en alimentos, cosméticos y biolubricantes. Con un índice H de 79, un índice i de 371 y más de 22.600 citas de su trabajo, ha publicado más de 400 artículos de investigación arbitrados, 85 capítulos de libros, 18 libros y más de 40 patentes. Recibió el premio AOCS Stephen Chang de 2013, el premio IFT Chang de 2014 en ciencia de los lípidos, el premio AOCS Supelco / Nicholas Pelick de 2014, la medalla Kaufmann ISF de 2015, la medalla de AOCS Alton E. Bailey de 2017 y la medalla europea de 2019. Premio a la tecnología de lípidos de Euro-Fed Lipids. Marangoni es miembro de la AOCS, el Instituto de Tecnólogos de Alimentos y la Real Sociedad de Química (Reino Unido). Es el editor en jefe de Current Opinion y Current Research in Food Science. El Dr. Marangoni también ha fundado y comercializado 3 empresas de alta tecnología con alcance global. El Dr. Marangoni fue honrado como uno de los 10 canadienses hispanos más influyentes en 2012 y miembro de la Royal Society of Canada, la Academia Nacional de Ciencias, en 2018. El Dr. Marangoni fue elegido en 2021 como Oficial del Orden de Canadá y está actualmente nominado para la Medalla de Oro de la Ciencia del mismo país.

Desafíos y oportunidades de las grasas y aceites

Actualmente, los componentes más controvertidos en la industria de los alimentos siguen siendo la sal, el azúcar y las grasas.

Los Gobiernos de todo el mundo están adoptando políticas de reducción de azúcar, sal y grasas saturadas, para evitar el riesgo de enfermedad cardiovascular o ganarle la batalla a la obesidad. Sabemos que para mantenernos saludables necesitamos restringir la ingesta calórica y por lo tanto, restringir los niveles de grasa en los alimentos, ya que es el nutriente que más calorías aporta. Pero la grasa se incorpora a los alimentos porque les confiere sabor y textura lo cual es casi imposible de lograr si se prescinde de la misma.

Los principales promotores del mercado de grasas y aceites en la actualidad incluyen:

- Eliminación completa de las grasas parcialmente hidrogenadas
- Reducción de las grasas saturadas e incremento de las poli insaturadas
- Reemplazo de grasas animales como vacuna y cerdo por aceites vegetales
- Uso de grasas y aceites sin modificación genética
- Grasas sin aceite de palma

Cada una de las grasas mencionadas impacta negativamente en mayor o menor medida sobre la salud y la sustentabilidad. De este modo se necesita que las grasas del futuro no sean costosas, sean libres de OGM, cero trans y con bajos niveles de saturados. Es necesario que nuevas tecnologías como los oleogeles y las emulsiones estructuradas vengan al rescate. Se necesitan más investigaciones básicas y aplicadas para que estas nuevas grasas y materiales miméticos puedan ser implementadas en el mercado.



El mundo de las grasas y aceites ¿Hacia dónde vamos?

Participación

Gratuita

Para Socios de **ASAGA** y Suscriptores de **A&G**.



Socios de:

AADYND - Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas

AATA - Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

COPAL - Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios

SBOG - Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras



Arancelada

Público general de Argentina: **AR\$ 1.500.-**

Público general del exterior: **U\$S 20.-**



Los participantes acceden a la **Revista A&G** en formato digital sin costo por un año.

Inscripciones

Desde el sitio web de ASAGA:

<https://asaga.org.ar/evento/5-noviembre-el-mundo-de-las-grasas-y-aceites-hacia-donde-vamos/>

Informes e inscripción

inscripciones@asaga.org.ar

Whatsapp: (+54 9 341) 680 3665