



ASAGA  
CAPACITA  
2023



CURSO E-LEARNING

# QUÍMICA DE ACEITES Y GRASAS

7° Edición



ABRIL  
MAYO



**ASAGA**  
CAMPUS VIRTUAL



[www.asaga.org.ar](http://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](mailto:asaga@asaga.org.ar)



CURSO E-LEARNING

# QUÍMICA DE ACEITES Y GRASAS

7° Edición



## 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.

## Perfil

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

## Duración y carga horaria

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

## Modalidad

Curso virtual asincrónico.



CURSO E-LEARNING

# QUÍMICA DE ACEITES Y GRASAS

7° Edición



## Programa

### MODULO 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.

### MODULO 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

### MODULO III. Fundamentos de refinación y modificación

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

### MODULO 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.



CURSO E-LEARNING

# QUÍMICA DE ACEITES Y GRASAS

7° Edición



## ¿Quién es el profesional a cargo?

### Lic. en química Ricardo Pollak

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). Participó 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.



CURSO E-LEARNING

# QUÍMICA DE ACEITES Y GRASAS

7° Edición



## Aranceles

	Socios ASAGA	No socios	Docentes, Estudiantes e Investigadores
Nacionales	AR\$ 92.000	AR\$ 120.000	AR\$ 82.000
Internacionales	U\$S 630	U\$S 830	U\$S 580

Si pagás antes del 31/3/2023 obtenés el 25% de descuento sobre los valores de aranceles y antes del 30/06/2023 obtenés el 15% de descuento ¡Reservá tu cupo!

### Formas de pago:

- Tarjetas de crédito VISA, MASTER y AMEX (contactarnos al +549 3412286015)
- Transferencias bancarias.

### Importante:

Una vez que completes el formulario de inscripción recibirás el mail de confirmación. Dentro de las 48 horas siguientes, te contactaremos para efectivizar el pago según la opción elegida. Docentes, estudiantes de grado e investigadores: deberán enviarnos una constancia que los acredite. Consultá por bonificación para grupos numerosos de una misma empresa. Ante cualquier consulta administrativa, por favor contactá a:  
administracion@asaga.org.ar  
Tel.: +549 3412286015 (en el horario de 9 a 14)

## Informes e inscripción

E-mail: [inscripciones@asaga.org.ar](mailto:inscripciones@asaga.org.ar)

Tel.: (+54 341) 439 1761

WhatsApp: +54 9 341 680 3665