



ASAGA
CAPACITA
2026



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos



Del 21 de septiembre
al 23 de octubre

NUEVA EDICIÓN CON WEBINARS

3 webinars imperdibles para entender las herramientas, tendencias e innovaciones en las grasas y aceites comestibles.



ASAGA
CAMPUS VIRTUAL



Patrocina esta
capacitación:



DALLAS
The Dallas Group of America, Inc.

Auspicio
institucional:



www.asaga.org.ar

Organiza:



Asociación Argentina de Grasas y Aceites

Tucumán 2501 - (S2000JVG) Rosario - Argentina

Tel.: (+54 341) 4391761 / 4373845

E-mail: asaga@asaga.org.ar



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Ciclo de Webinars

Podés inscribirte a uno o a varios según tu interés. No es necesario asistir a todos ni seguir un orden correlativo.

Miércoles 30 de septiembre de 2026 - 11:00 AM (Argentina Time, UTC-3)

WEBINAR 1: **CONTROL Y EFICIENCIA EN EL USO DE ACEITES EN FRITURA INDUSTRIAL Y DE RESTAURANT**



Conferencia 1 — "La ciencia oculta de su freidora: una guía práctica sobre los conceptos básicos del aceite para freír"

Sebastian Janavel

Product Manager y Key Account Manager Solution Business en Testo Argentina.

Ingeniero en Electrónica con más de 15 años de trayectoria en Testo Argentina, donde ha ocupado distintos roles vinculados a Food & Pharma, Pharma & Health y gestión de soluciones, desarrollando una amplia experiencia en el sector industrial.



Conferencia 2 — "Tecnología para mantener la calidad del aceite de fritura"

Brian Cooke

Global Director, Product Development en The Dallas Group.

Graduado en Química por Indiana University, cuenta con más de 25 años de experiencia en purificación oleoquímica mediante materiales adsorbentes, y posee varias patentes relacionadas con tecnología de adsorbentes para aceites comestibles y biodiésel. En 2025 fue distinguido con el reconocimiento "Honored Listee" de Marquis Who's Who in America.

Miércoles 7 de octubre de 2026 - 11:00 AM (Argentina Time, UTC-3)

WEBINAR 2: **GRASAS, NUTRICIÓN Y MEDIO AMBIENTE**



Conferencia 1 — "Grasas y nutrición. La confusión de las narrativas"

Eduardo Dubinsky

Consultor Internacional (Eduardo Dubinsky & Asociados, Consultores Técnicos en Grasas y Aceites Comestibles).

Miembro del Consejo Editorial de la Revista A&G (Aceites y Grasas) y de la Comisión Directiva de ASAGA. Docente de Química y Tecnología de Aceites y Grasas en la Maestría de Tecnología de Alimentos de la UTN.



Conferencia 2 — "Sustentabilidad en la industria de Grasas y Aceites: Innovación, Circularidad y Reducción del Desperdicio Alimentario"

Marcela Leal

Red IESVIDAS; Fundación H. A. Barceló – Comité Académico de la Licenciatura en Nutrición; CERNAS/IPV – Portugal.

Miércoles 14 de octubre de 2026 - 11:00 AM (Argentina Time, UTC-3)

WEBINAR 3: **INNOVACIONES EN LA OBTENCIÓN DE GRASAS PARA ALIMENTOS: FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN Y OLEOGELES**



Conferencia 1 — "Microorganismos Oleaginosos y Fermentación de Precisión para la Producción de Grasas y Aceites"

Ana Arabolaza

CONICET – Instituto de Biología Molecular y Celular de Rosario (IBR); FBioyF-UNR – Área de Microbiología.

Investigadora Independiente del CONICET (IBR) y JTP en el Área de Microbiología de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la UNR. Licenciada en Biotecnología y Doctora en Ciencias Biológicas (FBioyF-UNR).



Conferencia 2 — "Oleogeles en la industria alimentaria"

Maria Elena Carrin

Departamento de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Sur (DIQ-UNS), Bahía Blanca; Planta Piloto de Ingeniería Química PLAPIQUI (UNS-CONICET).



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Objetivos del curso

Profundizar en el conocimiento de las características que deben reunir los aceites y grasas comestibles para las diferentes aplicaciones en la industria alimentaria, la panadería artesanal y las cadenas de restaurantes y fast foods.

Esta edición revisada y renovada, está dirigida tanto al personal técnico de las empresas procesadoras de aceites y grasas como al de la industria alimentaria que utiliza estos productos. El programa a desarrollar permitirá conocer:

- Las bases físico-químicas de las propiedades de los diferentes productos grasos.
- Los criterios de selección de aceites y grasas en alimentos.
- La perspectiva de algunas de las principales ramas de la industria alimentaria en las que se aplican las grasas y aceites: panificación, frituras, confituras, helados y cremas vegetales.

El foco estará en la calidad de los productos finales incluyendo las nuevas demandas de los consumidores en relación a la sustentabilidad, la seguridad alimentaria y la nutrición con sus nuevos desafíos y oportunidades originados en los fenómenos disruptivos emergentes en la presente década.

Destinatarios

El carácter modular del curso permite direccionar el mismo tanto a técnicos y profesionales que se inician en la industria de Aceites & Grasas y la industria alimentaria, como a personal con experiencia, lo cual facilitará el aprendizaje de los primeros y permitirá afianzar conceptos actualizando conocimientos y experiencias.

- Técnicos y profesionales de Empresas productoras de grasas y aceites para la industria alimentaria y consumo masivo.
- Técnicos y profesionales de la industria alimentaria que utilicen aceites y grasas en la elaboración de sus productos, con énfasis en productos panificados, frituras y confituras.
- Estudiantes avanzados en carreras técnicas terciarias de química, ingeniería y tecnología de los alimentos.
- Personal idóneo con experiencia en la industria alimentaria.
- Profesionales de la industria de alimentos, nutricionistas y tecnólogos de alimentos.



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Metodología de enseñanza y aprendizaje

El curso se dicta a través del **Campus Virtual de ASAGA**, con acceso disponible las 24 horas, todos los días, desde cualquier lugar del mundo. No requiere instancias presenciales ni conexión en un horario específico: cada participante avanza a su propio ritmo.

Una vez por semana se publican las clases en el campus y se habilita un foro para consultas. Todo el material permanece disponible en la plataforma hasta 30 días después de finalizado el curso.

Contenidos y actividades:

- Materiales de autoestudio (clases grabadas, textos, presentaciones, links, actividades interactivas, entre otros).
- Foros de participación semanal, moderados por el docente, como espacio de intercambio para aportes, consultas y opiniones.
- Realización de trabajos y actividades por escrito.

Certificados

- Certificado de aprobación, para quienes cumplan con todos los requisitos establecidos.
- Certificado de participación, para quienes hayan participado de los foros y realizado las actividades prácticas sin alcanzar los requisitos de aprobación.

Modalidad

Curso Teórico Virtual y asincrónico. Todo el material se sube a la plataforma educativa y se trabaja desde allí. Además se realizan clases sincrónicas de apoyo y refuerzo.

La capacitación estará vigente durante 8 semanas. Cada participante administra sus tiempos.

3 posibilidades de cursado

- 1- Curso completo (módulos 1 al 10).
- 2- Fundamentos (módulos 1 a 5) + módulos específicos a elección (del 6 al 10).
- 3- Módulos específicos a elección (del 6 al 10).



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Profesores



Coordinación General:

Eduardo Dubinsky

Eduardo Dubinsky & Asociados – Consultores Técnicos en Grasas y Aceites comestibles

Ingeniero Químico egresado de la Universidad de Buenos Aires. Desde el año 1991 es director de E. Dubinsky & Asociados, consultores en aceites y grasas para alimentos. Asesora a empresas del rubro del país y de Latinoamérica en desarrollo de procesos y productos. Asimismo, desarrolló aplicaciones en panificación, frituras, alternativas a la manteca de cacao, entre otras junto a empresas líderes locales, regionales y globales como Arcor, Fargo, Ferrero, Granix, Kraft, Mc Cain, McDonald's, Nestlé, Pepsico y Unilever. Lideró en forma exitosa el desarrollo del Aceite de Girasol de Alto Oleico, como opción saludable a las grasas Trans en Argentina y países vecinos, interviniendo en todos los aspectos técnicos de la cadena de valor agroalimentaria, desde la entrada del grano a la planta de molienda hasta el desarrollo de su aplicación en los diferentes alimentos.

Fue fundador y primer Presidente de ASAGA (Asociación Argentina de Grasas y Aceites) y Presidente de la Sección Latinoamericana de la AOCS (American Oil Chemists' Society) en 2 períodos (1994-1996 y 2004-2006).

Es miembro del Consejo Editorial de la Revista A&G (Aceites y Grasas) y de la Comisión Directiva de ASAGA.

Docente de la materia Química y Tecnología de Aceites y Grasas en la Maestría de Tecnología de Alimentos de la UTN.

Publicó gran cantidad de artículos en revistas especializadas y realizó numerosas presentaciones en Seminarios y Congresos de la especialidad en Argentina y en el Exterior.



Guillermo Napolitano

GEN Consulting, LLC, basado en Columbus, Ohio

Guillermo E. Napolitano es un consultor especializado en el uso de grasas y aceites vegetales en productos alimenticios. Graduado de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Buenos Aires (Licenciado en Biología). Realizó estudios de posgrado, obteniendo MSc y PhD en bioquímica de lípidos en la Universidad de Dalhousie, Halifax, Canadá. Inicialmente especializado en lípidos de origen marino, tiene una extensa experiencia en los campos de química analítica y bioquímica de ácidos grasos y otros lípidos. Fue docente en la Universidad de Buenos Aires y de la Universidad Nacional del Sur (Bahía Blanca, Argentina), y posteriormente investigador en la Environmental Science Division (ORNL, US Department. of Energy). Autor de numerosas patentes y publicaciones en área de lípidos de diversos orígenes biológicos y en tecnología de grasas y aceites. Actualmente el foco de su trabajo es la relación entre la estructura y la función de los lípidos en alimentos. Desde 1999 se desempeñó como experto en lípidos en varios centros del sistema de Investigación y Desarrollo de Nestlé S.A. en Estados Unidos y Alemania (retirado como "Senior Expert in Lipids" en 2020) en las áreas de confituras, helados, productos culinarios y bebidas. Actualmente es titular de GEN Consulting, LLC, basado en Columbus, Ohio.



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Profesores



Sergio Riera Consultor independiente

30 años de experiencia en el rubro de la alimentación y bebidas, en Empresas multinacionales como Coca Cola, Pepsico Foods, Arcos Dorados (McDonald's Latinoamérica).

Título de grado: Ingeniero químico especializado en sistemas de calidad, procesos y desarrollo de productos (Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina). Post grado en Investigación y Desarrollo, Pepsico University, Dallas, USA.

Post grado en Liderazgo Tridimensional, Hamburger University, São Paulo, Brasil.

Master en Agronegocios de la Universidad de Buenos Aires.

Se desempeñó en Coca Cola Company- Argentina como Supervisor de área de procesos/ gerente de planta. CICAN SA complejo diseñado para la elaboración de bebidas carbonatadas y pasteurizadas, en Pepsico Foods de Cono Sur como Gerente de Calidad / Gerente de Desarrollo e Innovación de nuevos productos para las marcas Lays, Cheetos, Doritos; Quaker (snacks, cereales, bebidas lácteas y conservas de pescados) en Pepsico do Brasil como Gerente de Investigación y Desarrollo de Brasil y en Arcos Dorados como Gerente Divisional Sur de Calidad y nuevos productos (Argentina, Chile, Uruguay; Perú, Ecuador, Colombia; Venezuela) y Director Corporativo de Calidad, Food Safety y compliance (20 países de Arcos dorados, con soporte a los mercados IDLs de Mesoamérica, Caribe y Paraguay).



Ricardo Pollak Consultor independiente

Licenciado en Ciencias Químicas egresado de la Universidad de Buenos Aires (UBA), 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), en el Instituto Argentino de Normalización (IRAM), entre otras instituciones.

Se desempeña como consultor independiente, su experiencia abarca desde el gerenciamiento de relaciones institucionales, proyectos de investigación y desarrollo, sistemas de gestión de calidad y medio ambiente y dirección de organizaciones sin fines de lucro.

Es miembro de Comisión Directiva 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), miembro de la American Oil Chemist's Society (AOCS).

Es ex presidente del Comité de Productos Alimentarios del Instituto Argentino de Normalización (IRAM), ex miembro del Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE).

Ha participado 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 representantes académicos y de 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.

Participa en numerosas conferencias, cursos y talleres en carácter de disertante u organizador.



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Programa

PARTE I – FUNDAMENTOS

MÓDULO 1.

Introducción y disponibilidad

Profesor: Eduardo Dubinsky

MÓDULO 2.

Características sensoriales y estabilidad

Profesor: Eduardo Dubinsky

MÓDULO 3.

Funcionalidad técnica y procesos de modificación

Profesor: Eduardo Dubinsky

MÓDULO 4.

Aspectos nutricionales, salud y lípidos funcionales

Profesor: Guillermo Napolitano

MÓDULO 5.

Sustentabilidad

Profesor: Eduardo Dubinsky

PARTE II: ESPECIALIDADES (módulos electivos)

MÓDULO 6.

Panificación

Profesor: Ricardo Pollak

MÓDULO 7.

Frituras

Profesor: Sergio Riera

MÓDULO 8.

Grasas para confituras

Profesor: Guillermo Napolitano

MÓDULO 9.

Helados

Profesor: Guillermo Napolitano

MÓDULO 10.

Cremas vegetales (Coffee whiteners)

Profesor: Guillermo Napolitano



CURSO E-LEARNING

APLICACIONES DE ACEITES Y GRASAS

Aplicaciones de aceites y grasas en alimentos

Aranceles

	Socios ARG	No socios ARG	Académicos ARG	Socios EXT	No socios EXT	Académicos EXT
Ciclo Básico (Módulos 1 a 5)	\$ 693.000	\$ 880.000	\$ 624.000	USD 495	USD 629	USD 446
Módulos por Especializaciones						
Módulo 6	\$ 462.000	\$ 586.000	\$ 415.000	USD 330	USD 420	USD 300
Módulo 7	\$ 462.000	\$ 586.000	\$ 415.000	USD 330	USD 420	USD 300
Módulo 8	\$ 462.000	\$ 586.000	\$ 415.000	USD 330	USD 420	USD 300
Módulos 9 y 10	\$ 462.000	\$ 586.000	\$ 415.000	USD 330	USD 420	USD 300
Todas las especializaciones (Bonificación 20%)	\$ 1.780.000	\$ 1.873.000	\$ 1.320.000	USD 1.055	USD 1.340	USD 950
Tres especializaciones (Bonificación 15%)	\$ 1.180.000	\$ 1.495.000	\$ 1.060.000	USD 840	USD 1.070	USD 750
Dos especializaciones (Bonificación 10%)	\$ 785.000	\$ 996.000	\$ 701.000	USD 560	USD 710	USD 500
Curso Completo (Bonificación 30%)	\$ 1.780.000	\$ 2.255.000	\$ 1.600.000	USD 1.260	USD 1.600	USD 1.140

Consulte por descuentos a grupos.

Valores por persona, vigentes hasta el 31-08-2026

Académicos: Docente / Estudiante / Investigador

Informes e inscripción

M. Cecilia Figueroa

inscripciones@asaga.org.ar | ceciliafigueroa@asaga.org.ar

Whatsapp: (+54 9 341) 680 3665