



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE TECNÓLOGOS ALIMENTARIOS

Fundada en 1969

Organización aliada a IUFoST, IFT, IAEF y ALACCTA

Alsina 943 4º Piso Of. 406 (C1088AAA) Buenos Aires - Argentina

Tel./Fax: 4334-0155 - tecnologos@alimentos.org.ar - www.alimentos.org.ar

ACTIVIDADES de AATA EN TECNOFIDTA 2010

CONFERENCIA / CURSO	FECHA Y HORARIO	TEMARIO
<p>Curso Impacto del sistema Envase/ Logística sobre los alimentos.</p> <p>Lic. Sergio Heredia INTI Envases y Embalajes</p>	<p>Martes 21/09/10 14.30 a 18.30hs</p> <p>Curso arancelado</p>	<p>Envase y embalaje. Razones para envasar un producto. ¿Qué es packaging? Funciones. Logística y distribución física.</p> <p>Principales operaciones: Almacenamiento, manipuleo y transporte.</p> <p>Sistema Producto / Envase / Embalaje / Ambiente de distribución: consecuencias de una mala elección del sistema. Impacto de la distribución física en la calidad de los alimentos.</p>
<p>Curso Realidades y fantasías de las especias en la República Argentina</p> <p>Dr. Marcelo Wagner FFyB – UBA Dr. Miguel López SENASA</p>	<p>Miércoles 22/09/10 14.30 a 18.30hs</p> <p>Curso arancelado</p>	<p>¿Qué comemos cuando comemos especias? Producción, elaboración y comercio. Importación y exportación. Importación contra producción</p>
<p>Conferencia Alimentos funcionales. Efectos benéficos de componentes alimentarios bioactivos.</p> <p>Dra. Cristina Añón CIDCA-CONICET</p>	<p>Miércoles 22/09/10 18.30 a 20 hs</p> <p>Entrada libre y gratuita</p>	<p>Flavonoides, polifenoles, ácidos grasos insaturados, fibras, vitaminas y minerales, proteínas y péptidos presentes en los alimentos, son activos desde el punto de vista fisiológico.</p> <p>Tienen actividad antimicrobiana, antioxidante, antitrombótica, antihipertensiva e inmunomoduladora que pueden ejercer su acción a nivel del sistema cardiovascular, gastrointestinal, nervioso e inmune.</p>

<p>Conferencia Actualización en Rotulación de Alimentos.</p> <p>Dr. Ricardo Gordó Llobell Ing. María Blasco Estudio Gordó Llobell</p>	<p>Jueves 23/09/10 14 a 17 hs</p> <p>Entrada libre y gratuita</p>	<p>Revisar los conceptos generales de Rotulado para alimentos y bebidas y su interacción con las normas de Marcas; Denominaciones de Origen, Indicaciones de Procedencia e Indicaciones Geográficas.</p>
<p>Conferencia La textura del yogurt, interacciones entre procesos, bases lácteas, estabilizantes y cultivos.</p> <p>Ing. Miguel Lombardo Christian Hansen</p>	<p>Jueves 23/09/10 17 a 19 hs</p> <p>Entrada libre y gratuita</p>	<p>Marco legal. Ingredientes presentes en distintos tipos de yogures. La estructura y sus factores. La influencia de los tratamientos térmicos y mecánicos. Interacciones entre todos los aspectos del proceso.</p>