



ACTIVIDADES AATA 2009

JUNIO 10, 17 y 24, 14 a 20 hs

CURSO: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PANIFICADOS

Módulo I: Procesos de Panificación
10 de junio, 14 a 20 hs

Disertante: Lic. ELSA de SÁ SOUZA

- Lic. en Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales-UBA
- Post-grado en Calidad Industrial de la Universidad Nacional de Gral. San Martín.
- Estadía de perfeccionamiento (un año) en Procesamiento de Cereales en el Instituto Federal de Investigaciones de Detmold, República Federal Alemana
- Jefa del Sector de Cereales y Harinas del Departamento de Tecnología de Alimentos de INTI (1978-1990)
- Jefa del Laboratorio de Calidad y Desarrollo de Molinos Morixe (1990-2001).
- Actúa como Asesora Técnica en molinos harineros y panificadoras de Argentina y dictó clases de su especialidad en el Curso de Post-grado en Tecnología de Alimentos, UTN-Regional Bs.Aires.
- Desde 2005 es Asesora Técnica en Guarner Argentina, reportando a la Dirección de la empresa.

Temario:

- 1.- Harinas de trigo: Características analíticas y reológicas. Tipificación según Código Alimentario Argentino. Tipos de harina según uso.
- 2.- Procesos de Panificación: Ingredientes. Tipos de proceso: Directo, Esponja y masa, Otros. Procesos de panificación artesanal de pan francés en Argentina. Producción de pan de molde.
- 3.- Productos de confitería: Ingredientes. Leudado químico. Masas dulces con leudado biológico Hojaldre

Módulo II: Aplicaciones de productos grasos y levaduras en productos panificados. Reemplazo de grasas trans
17 de junio, 14 a 20 hs

Disertante: Lic. RICARDO RUBÉN POLLAK

- Lic. en Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales-UBA; con estudios de postgrado en nutrición en la misma universidad.
- Dictó numerosas conferencias sobre gestión e innovación en la industria de alimentos.
- Actual Gerente Técnico y Asuntos Institucionales de Calsa, AB Mauri Argentina, ABF Group y representante de la empresa ante COPAL, CADIMA, INAL, Ministerios, Municipios, etc.
- Es Presidente del Comité de Productos Alimentarios del IRAM y Vicepresidente de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA)
- Miembro del Subcomité de Aceites, Grasas y Subproductos Oleaginosos (IRAM), de la American Oil Chemist's Society (AOCS) y de la Comisión Directiva de la Cámara de Empresarios del Parque Industrial Lanús Este (CEPILE)

Temario:

- Productos Grasos. Clasificación. Composición. Propiedades importantes
- Procesos de obtención
- Levaduras
- Fenómenos que ocurren en la panificación
- Grasas trans y productos alternativos
- Ejemplos de aplicaciones

Módulo III: Equipos usados en la elaboración de panificados

24 de junio , 14 a 20 hs

Disertante: Dr. OSVALDO GABANI

- Graduado en la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA.
- Actuó en compañías farmacéuticas internacionales, en el área de Calidad
- Ex Sub-Gerente de Control de Calidad de CALSA (Compañía Argentina de Levaduras S.A.)
- Ex Jefe de Laboratorio de Panificadora Aljor y de Molinos Cabodi Hnos. S.A.
- Contratado para la instalación y puesta en marcha de Molino Pringles S.A.
- Desde 2007 es Asesor Técnico Comercial de Guarner Argentina S.A., reportando directamente a la Dirección de la Empresa.

Temario:

1-Panificación a pequeña escala (artesanal): Amasadora. Sobadora. Divisora

Armadora – Trinchadora. Sistemas de fermentación corta y larga.

Hornos

2-Panificación a gran escala (industrial): Sistema de pesaje de ingredientes. Amasadora.

Divisora. Armadora o formadora. Colocación en molde. Fermentación. Horneado. Desmoldado.

Enfriado. Corte. Envasado. Almacenamiento

3-Masa congelada: Equipos. Congelación. Almacenamiento. Descongelamiento. Fermentación.

Horneado

Destinatarios

Personal involucrado en la formulación, desarrollo y producción de alimentos

Lugar: Mini auditorio A de la UADE, Lima 717, Cap.Federal

Capacidad máxima: 35 personas

Inscripciones hasta el día: lunes 15 de junio

Aranceles por Módulo (*):

Profesional Socio AATA \$ 170

Profesional No Socio \$ 285

Estudiante Socio de AATA \$ 115

Estudiante No Socio \$ 170

Organismos oficiales: \$ 200

Grupos de 3 ó más personas de

una empresa o instituto: 20% de descuento sobre el arancel correspondiente

*** Descuento del 15 % por inscripción en los 3 módulos**

Se adjunta ficha de inscripción; enviarla a tecnologos@alimentos.org.ar o por FAX al 43340155

Formas de pago:

1. Depósito Banco Galicia, Cta. CTE. nro. 270-9 243-7.

2. Cobro en la sede de la AATA

3. Cheque enviado por correo a Asociación de Tecnólogos Alimentarios (no a la orden)

4. Depósito interbancario. Cbu: 0070243220000000270975.

NO OLVIDE ENVIAR COMPROBANTE AL FAX 43340155