Para profesionales y estudiantes de posgrado: curso de 4 días sobre Grasas y Aceites de los agroalimentos

Los días 4, 11, 18 y 25 de octubre se desarrollará un curso para profesionales y estudiantes de posgrado sobre Grasas y Aceites de los agroalimentos, sus cualidades, riesgos toxicológicos y usos.

El programa completo puede conocerse **HACIENDO CLIC AQUÍ**. Entre sus contenidos y objetivos figuran:

Entender las características generales sobre las propiedades físicas y químicas de los lípidos en los alimentos.

> Conocer aspectos relacionados a la tecnología de la extracción y purificación de aceites y grasas.

> Comprender como se afecta la calidad y estabilidad de los aceites y grasas.

> Relacionar las grasas y aceites con diferentes aspectos legales, nutricionales y toxicológicos en los consumidores.

> Aplicar técnicas de análisis químicos y físicos relacionados a la calidad y estabilidad de grasas y aceites.

> Promover habilidades sobre el uso de grasas y aceites en la elaboración de alimentos.

Están abiertas las inscripciones. Para tramitarlas o solicitar informes al **teléfono 0351 – 4 334103 / 05, Internos 216 o 217. E-mail: posgradoagro.unc.edu.ar** .

Fuente: Agroverdad