



## ACEITE DE OLIVA

### Industrialización y análisis sensorial básico

#### **1. PRESENTACIÓN:**

El árbol del olivo ha sido una planta que ha estado ligada a la civilización humana desde la antigüedad. El aceite obtenido de sus frutos proporciona excelentes beneficios en las artes culinarias, médicas y cosméticas. Conocer cuáles son las características que debe cumplir un aceite de oliva virgen extra, sumado a los beneficios y las propiedades nutricionales es de interés para los futuros Licenciados en Nutrición.

#### **Ubicación en el Mapa Curricular**

*Preferentemente con conocimientos de Normativa Alimentaria y Química Alimentaria.*

*Semestre 1, ciclo 2 o 3.*

30 hs. de dedicación / 6 hs. de presencia obligatoria virtual

Otorga un total de 4 créditos.

#### **2. EQUIPO DOCENTE:**

Equipo docente de los Departamentos de Alimentos y de Nutrición Básica de la Escuela de Nutrición: Jacqueline Lucas, Beatriz Sánchez, Lucía de Oliveira, Carolina Menoni, Virginia Natero y Laura Raggio (Responsable). También cuenta con invitados de otras instituciones.

#### **3. OBJETIVO GENERAL**

El estudiante deberá ser capaz de comprender como afecta cada etapa de elaboración en el producto final a nivel fisicoquímico y sensorial.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Identificar la clasificación de aceite de oliva y los factores que lo determinan.
- ✓ Conocer el proceso de obtención del aceite en la almazara.
- ✓ Familiarizarse con el lenguaje olivícola tanto de almazara como de calidad.
- ✓ Comprender la importancia del fomento del consumo de este producto.

- ✓ Conocer los atributos y defectos que se pueden encontrar en la evaluación sensorial del aceite de oliva.

#### **4. CONTENIDOS**

- A. Introducción al Aceite de oliva.
- B. Composición.
- C. Beneficios para la salud.
- D. Proceso de elaboración.
- E. Clasificación. Factores Sensoriales y Fisicoquímicos.
- F. Introducción al análisis sensorial del Aceite de Oliva Extra Virgen.
- G. Preparaciones con aceite de oliva
- H. Producción Nacional.

#### **5. METODOLOGÍA**

- ✓ Exposiciones teóricas virtuales. Análisis de videos educativos.
- ✓ Lectura, análisis y discusión de publicaciones científicas y presentación en clase en equipos.

#### **6. APROBACIÓN**

- ✓ Asistencia a las tres instancias por Zoom.
- ✓ Participación de las actividades por EVA (15% del total de la nota).
- ✓ Del análisis, discusión y presentación de la publicación científica (45% del total de la nota).
- ✓ Evaluación final mediante cuestionario EVA (40% del total de la nota).

#### **7. BIBLIOGRAFÍA**

- ✓ Aparicio, R. & Harwood J. "Manual del aceite de oliva". Ediciones Mundi-Prensa, 2003.
- ✓ Grompone, M.A & Villamil, J. Aceites de oliva: de la planta al consumidor. Vol I y II. Editorial Hemisferio Sur. 2013