

## PROGRAMA

1. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** *Aceite de oliva - parte 1*
2. **Ubicación en el Mapa Curricular:** Semestre 1
3. **Créditos:**4
4. **Carga horaria:** 30 hs teóricas
5. **Cupo Máximo:** 50 estudiantes de grado
6. **Perfil:** se recomienda conocimientos previos vinculados a Química alimentaria y Transformaciones fisicoquímicas y Aceite de Oliva
7. **Coordinación:** Departamento de Alimentos y Nutrición Básica

**Responsables y docentes:** Prof. Adj. Laura Raggio

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

9. **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.

9. **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.

**10. Metodología:** Exposiciones teóricas virtuales asincrónicas. Análisis de videos educativos. Lectura, análisis y discusión de publicaciones científicas y presentación en clase en equipos.

**11. Evaluación:**

Realizar la evaluación final, participar en las actividades de EVA y del análisis, discusión y presentación de la publicación científica

**12. 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