

# ESTUDIO EXPLORATORIO SOBRE EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DISPONIBLE EN LA CIUDAD DE MONTEVIDEO MEDIANTE LA APLICACIÓN FLIP-LAC

Julieta Bellini, Fiorella Ferrari, Melina Olaverri, Lucía Pereyra, Gimena Pintos  
Tutora: Prof. Adj. Dra. Laura Raggio<sup>1</sup> Tutora: Prof. Adj. Dra. Beatriz Sánchez<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Alimentos; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay  
<sup>2</sup> Departamento de Nutrición Básica; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay  
E-mail: <sup>1</sup> lraggio@nutricion.edu.uy - <sup>2</sup> beatriz.sanchez@nutricion.edu.uy

## INTRODUCCIÓN

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es un alimento funcional compuesto mayoritariamente por triglicéridos y una fracción de compuestos minoritarios. En la dieta mediterránea es considerado una de las fuentes principales de lípidos además de aportar innumerables beneficios en la prevención de enfermedades.

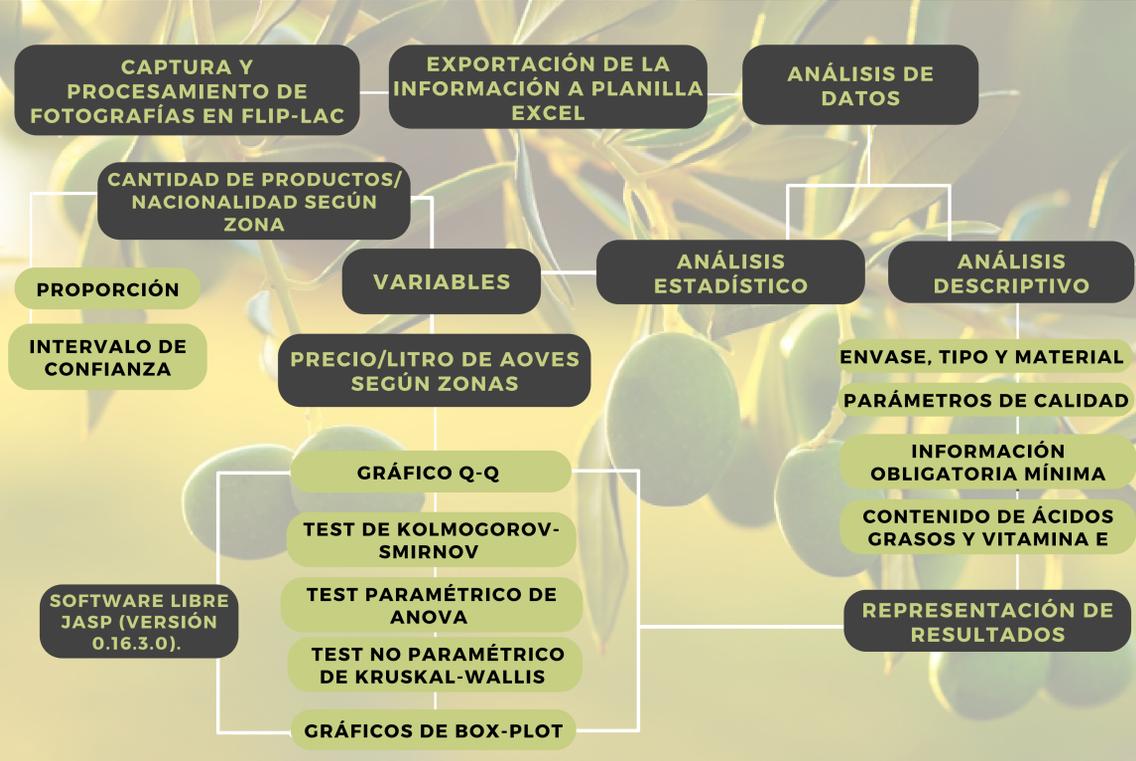
A nivel nacional se han realizado estudios sobre sus propiedades, fisicoquímicas, sensoriales y agronómicas. Sin embargo, existe un déficit en el estudio de su etiqueta.

La presente investigación analiza la información que se les brinda a los consumidores a través de la etiqueta de los envases, debido a su impacto en la decisión de compra.

## OBJETIVO GENERAL

Obtener y analizar la información nutricional y adicional de la etiqueta, las características del envase así como el precio del AOVE disponible en la ciudad de Montevideo durante el período de junio y julio de 2022.

## METODOLOGÍA



## RESULTADOS

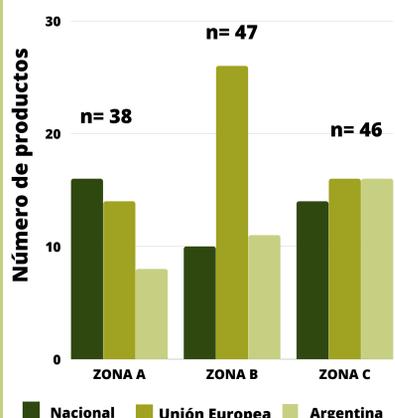
### MUESTREO

(62) - SUPERMERCADOS DE PEQUEÑA SUPERFICIE  
(69) - SUPERMERCADOS DE GRAN SUPERFICIE

Zona A  
Zona B  
Zona C



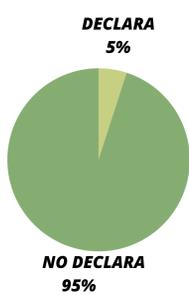
### PRODUCTOS SEGÚN ORIGEN



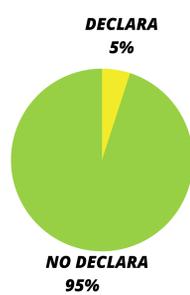
### INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y PARÁMETROS DE CALIDAD

ORIGEN	PERFIL LIPÍDICO			MICRO NUTRIENTES
	AGS (%)	AGM (%)	AGP (%)	VITAMINA E (mg)
Uruguay (n=40)	17	73	11	-
Argentina (n=35)	17	67	13	187,69
Unión Europea (n=56)	15	75	9	176,9

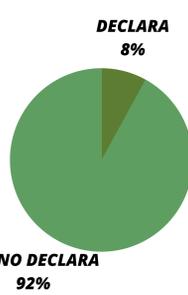
#### ACIDEZ LIBRE



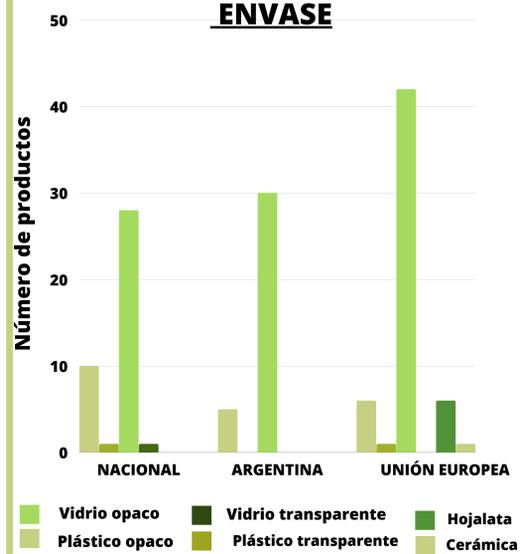
#### ABSORBANCIA EN ULTRAVIOLETA E ÍNDICE DE PERÓXIDOS



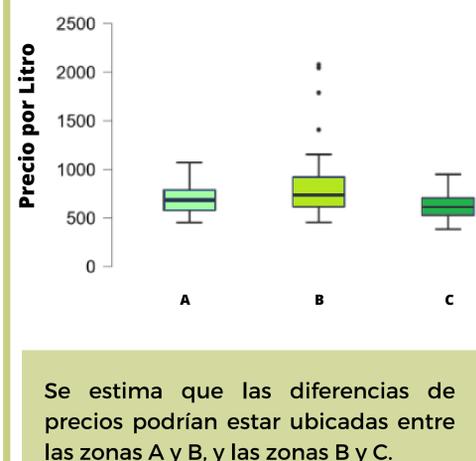
#### VITAMINA E



### ENVASE



### PRECIO SEGÚN ZONA



### PRECIO MÁS ELEVADO SEGÚN ZONA Y ORIGEN



ZONA B - Costa Este

## CONCLUSIONES

- De acuerdo a la Resolución N°26/03 del Decreto 117/006 para la Rotulación de Alimentos Envasados, los parámetros de carácter obligatorio tales como; lista de ingredientes, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación de origen y del lote, fecha de duración, declaración de valor energético y de nutrientes, se encuentran declarados en todas las etiquetas.
- De acuerdo a la Norma COI/T.15/NC N°3/ Rev.18/2022, los parámetros de calidad (carácter no obligatorio) tales como; acidez libre, absorbanza en ultravioleta, índice de peróxidos, se declaran únicamente en un pequeño porcentaje de los AOVE estudiados.
- Los AOVE para la venta de mayor precio son los de origen Nacional y se encuentran asociados a zonas de alto poder adquisitivo. Sin embargo, en dicha zona la mayoría de los AOVE disponibles para la venta provienen de la Unión Europea.