

PROGRAMA

Unidad Curricular Optativa

Descubriendo el aceite de oliva virgen extra: salud, sabores y envases

Ubicación en el Mapa Curricular: Segundo semestre

Modalidad de dictado: teórico/práctico

Créditos: 4

Carga horaria total: 40

Unidad/es Académica/s responsable/s: Básica y Alimentos.

Docente/s responsable/s: Prof. Adj. Beatriz Sánchez Calvo y Prof. Adj. Laura Raggio

Equipo docente: Prof. Adj. Beatriz Sánchez Calvo y Prof. Adj. Laura Raggio

Recomendaciones de UCOB cursadas:

Se recomienda haber cursado: Básica, Normativa Alimentaria, PIA. Será un plus haber cursado la Ucop: Introducción al Aceite de Oliva Virgen (o ediciones anteriores con nombre similar)

Objetivo general: La propuesta se enfoca en el diseño, planificación y ejecución de un taller para la población en general sobre los ejes mencionados: Salud, sabores y envases del AOVE. El objetivo es promover el conocimiento integral sobre el aceite de oliva virgen extra, destacando sus beneficios para la salud, sus características sensoriales y la importancia de los envases en su conservación.

Objetivos específicos ¹:

El Estudiante será capaz de:

- Identificar los principales beneficios del consumo de aceite de oliva virgen

¹ Los objetivos deben ser planteados como objetivos de aprendizaje (el estudiante será capaz de...).

extra para la salud, en el marco de una alimentación saludable.

- Reconocer las características sensoriales del AOVE (aroma, sabor, textura, color) mediante una experiencia de degustación guiada.
- Valorar la importancia del tipo de envase en la conservación de las propiedades del AOVE y su impacto en la calidad del producto.

Contenidos temáticos ²:

Módulo 1: El AOVE y la salud

Módulo 2: Sabores y sentidos: experiencia sensorial con AOVE

Módulo 3: Envases que protegen: lo que hay que saber al comprar AOVE

Estrategias de enseñanza ³:

Reuniones por zoom con los docentes responsables, una vez por semana.

Trabajo grupal: análisis de documentos y experiencia, planificación de actividades

² Organización de los contenidos en Módulos y/o Unidades Temáticas

³ Clases teóricas/ aula invertida/ Prácticas/ Tutorías/ Resolución de ejercicios/Trabajo individual o en grupo, entre otras.

lúdicas y educativas y diseño de las mismas.

Ejecución de una actividad presencial de un Taller de 4 hs el día Mundial de Olivo.

Metodologías de Evaluación ⁴:

80% de asistencia mínima a las reuniones con los Docentes Responsables.

Planificación y diseño de las actividades.

Participar del Taller.

Acreditación: Asistencia, cumplimiento de actividades, participación.

Bibliografía:

Aparicio, R., & Harwood, J. (2003). Manual del aceite de oliva. Madrid: A. Madrid

Vicente

⁴ Actividades sumativas y formativas y detalle de las mismas.