



POSGRADO EN CULTIVO E INDUSTRIAS DEL OLIVO MAESTRÍA Y ESPECIALIZACIÓN

CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA, ACEITUNA Y PASTA DE ACEITUNAS

DOCENTES

MSc. Verónica ARANITI (F.C.A. – U.N.CUYO)
Dra. Romina MONASTERIO (CONICET)
Ing. Agr. Alejandro GASCÓN (F.C.A. – U.N.CUYO)
Dra. Emilia RAIMONDO (F.C.A. – U.N.CUYO)
Dr. Miguel FORNÉS (F.C.M. – U.N.CUYO - CONICET)

DOCENTES INVITADOS

Lic. Bromatología Mónica MIRÁBILE (F.C.A. – U.N.CUYO)
Ing. Agr. Ma. Florencia CRUZ AZCURRA (F.C.A. – U.N.CUYO)

COORDINADOR

MSc. Verónica ARANITI (F.C.A. – U.N.CUYO)

LUGAR, FECHA Y HORARIOS

LABORATORIO SENSORIAL PANEL DE CATA DE ACEITE DE OLIVA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS – U.N.CUYO

07, 09, 10 y 11 de diciembre de 2021

El curso será BIMODAL

**Comienza de manera virtual el martes 07 de diciembre (con acceso al Campus virtual)
Continuando de manera presencial el jueves 09 de diciembre a las 08.30 h**

HORAS Y ARANCEL

40 h. totales teórico-prácticas \$10.600 para estudiantes nacionales/nacionalizados o u\$s 160 para estudiantes extranjeros

OBJETIVOS: Estudiar el estado del arte y fundamentos de los parámetros de calidad del aceite de oliva virgen y de aceitunas, mediante análisis físico químico y sensoriales; asimismo estudiar los efectos de los distintos componentes de la aceituna en conserva y del aceite de oliva en la nutrición y salud humana.

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Calidad del aceite de oliva y de aceitunas de mesa.

Denominaciones oficiales – Clasificaciones – Criterios de Calidad – Métodos oficiales de análisis de pureza y genuinidad – Reglamentos y Normas Comerciales: Código Alimentario Argentino – Mercosur, Consejo Oleícola Internacional (COI), Reglamento Unión Europea.

Metodología para determinar calidad sensorial. Panel de Cata: Infraestructura y recursos humanos – Perfiles sensoriales según variedad, zona de cultivo, estado de madurez, método de obtención. Herramienta clave en la evaluación y comercialización. Breves nociones de estadísticas aplicadas para jefes de Panel de Cata. Efectos biológicos del aceite de oliva y aceitunas sobre la salud de las personas.

VISITAS: Se realizarán visitas a Laboratorios Oficiales y Fábricas de la zona.



INSTITUTO NACIONAL DE
TECNOLOGÍA AGROPECUARIA



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN JUAN



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CHILECITO



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CUYO

EVALUACIÓN: Se desarrollará un seminario al final del curso donde el alumno entregará un informe de tipo monográfico sobre el tema seleccionado. Este trabajo se realizará en forma grupal y permitirá evaluar los conceptos teórico-prácticos presentados durante el curso. Se evaluará la participación en las actividades de la asignatura.

CERTIFICACIONES: Se otorgarán certificados de CAPACITACIÓN a quienes no poseen título de grado y de APROBACIÓN a quienes acrediten su formación de grado mediante la presentación de una copia del título correspondiente. Los alumnos de la Carrera lo toman como curso obligatorio.

BIBLIOGRAFÍA

1. Aparicio, R. y Harwood, J. (2003). Manual de aceite de olivo. Mundi Prensa Libros, Madrid.
2. Barranco, Fernández –Escobar, Rallo. (2008). El cultivo del olivo. Mundi Prensa Libros, Madrid.
3. Bauzá, M. y Araniti, E.V. (2021). Aceite de Oliva Virgen: Conocerlo, Desearlo, Venerarlo. 97 p. ISBN 978-987-86-9218-0. Mendoza, Inca Editorial.
4. Bauzá, M. (2011). Obtención de aceite de olive virgen, p. 289 – 320. In: La olivicultura en Mendoza. Raigambre de una actividad que se renueva. 1º ed. Fundación Marzano, Bs. As.
5. Civantos, L. (1999). Obtención de aceite de oliva virgen. Agrícola Española. Madrid.
6. Consejo Oleícola Internacional (2021). Normas y Metodos de análisis fisico-químicos y sensoriales. <https://www.internationaloliveoil.org/>
7. Cunniff, P. (ed.) (1995). Official methods of analysis of AOAC International, Association of Official analytical Chemist, Washington, DC.
8. Romero, A., Claret, A. y Guerrero, L. (2014). Olive Oils from Spain. INE. Monteleone y S. Langstaff (Eds.), Olive Oil Sensory Science, (ch. 9 pp. 229-246). John Wiley y Sans, Ltd.

CONTACTOS

- Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado – sectyp@fca.uncu.edu.ar

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

<https://fca.uncu.edu.ar/cursos/item/calidad-de-aceite-de-oliva-aceituna-y-pasta-de-aceitunas>