



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS
AGRARIAS**



DE DEMOCRACIA
1983/2023

CURSO-TALLER ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS CON VALOR AGREGADO: ACEITE DE OLIVA VIRGEN, PRODUCCIÓN Y CALIDAD

Programa

Unidad 1: Proceso de obtención de aceite de oliva desde la recepción de materia prima hasta el fraccionamiento del producto final. Parámetros y controles del proceso y del almacenamiento que afectan a la calidad. Defectos y alteraciones de materia prima y del producto final.

Unidad 2: Control de calidad: evaluación fisicoquímica de los principales parámetros, tanto en materia prima como del producto final. Calidad sensorial del producto intermedio y producto terminado. Análisis sensorial de atributos positivos y negativos.