

## **PROGRAMA**

Unidad curricular optativa

Introducción al Aceite de Oliva Virgen Extra

**Ubicación en el Mapa Curricular:** 1er Semestre

**Modalidad de dictado:** teórico/práctico

**Créditos:** es una versión modificada respecto a años anteriores denominada “aceite de oliva”

**Carga horaria:** 45 hs ( 20 hs teóricas, 4 hs prácticas, 4 hs de talleres y 17 hs de trabajo por parte del estudiante en domicilio)

**Unidad Académica responsable:** Unidad Académica Departamento Nutrición Básica y Unidad Académica Departamento Alimentos

**Docente/s responsable/s:** Dra. Beatriz Sánchez Calvo y Dra. Laura Raggio

**Equipo docente:** Jacqueline Lucas, Lara Martinez, Bruno Irigaray (Facultad de Química), Ana Claudia Ellis (Facultad de Química), Miguel Amarillo (Facultad de Química), Natalia Martinez (Facultad de Química), Beatriz Sánchez Calvo y Laura Raggio.

**Recomendaciones de conocimientos previos:** Normativa Alimentaria y Química Alimentaria

**Objetivo General<sup>1</sup>:** El estudiante será capaz de comprender cómo los factores extrínsecos e intrínsecos de la obtención de aceite de oliva virgen extra afectan a la calidad fisicoquímica y sensorial, como también a nivel de salud.

**Objetivos Específicos:**

- Familiarizarse con el lenguaje técnico
- Identificar la clasificación del AOVE y los factores que determinan la calidad

---

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

- Conocer el proceso de obtención en la almazara
- Comprender la importancia del fomento del consumo de este producto a nivel salud
- Conocer los atributos y defectos que se pueden encontrar mediante la evaluación sensorial del producto

### **Contenidos Temáticos<sup>2</sup>:**

Unidad 1. Historia del aceite de oliva, origen y consumo mundial y nacional. Olivo, aceitunas y aceite de oliva

Unidad 2. Beneficios para la salud

Unidad 3. Proceso de elaboración.

Unidad 4. Factores que afectan la calidad del aceite de oliva, Parámetros de calidad y de pureza. Técnicas COI.

Unidad 5. Aceitunas de mesa y aceite saborizados, subproductos del aceite de oliva

Unidad 6. Evaluación sensorial y AOVE

Unidad 7. Usos gastronómicos del AOVE

### **Metodologías de enseñanza<sup>3</sup>:**

Clases teóricas, Clases prácticas, Lectura de artículos científicos, Trabajo grupal, Exposición en grupo.

### **Metodologías de Evaluación<sup>4</sup>:**

Informe sobre el análisis de un artículo científico en grupo y exposición del mismo en formato póster. Evaluación entre pares.

**Acreditación:** Asistencia a las instancias obligatorias (4 teóricos, 2 talleres y 1 instancia práctica), Entrega del informe y exposición del mismo.

### **Bibliografía:**

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

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

<sup>3</sup> Clases o lecciones teóricas/ aula invertida/ Prácticas/ Tutorías/ Resolución de ejercicios/Trabajo individual o en grupo/ otras: cuales?

<sup>4</sup> Actividades sumativas y formativas y detalle de las mismas.

Mundi-Prensa.