

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN					
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD					
SEMESTRE/ MÓDULO		III			
UNIDAD CURRICULAR		Apreciación sensorial de Aceite de Oliva			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

La apreciación sensorial del aceite de oliva aporta herramientas para que los egresados puedan evaluar las características organolépticas utilizando los sentidos del gusto, el olfato y la vista. El desarrollo de las competencias del módulo de esta manera se asocian a la incorporación de bases y fundamentos, como primera aproximación para desarrollar técnicas específicas que determinen la calidad, el sabor, el aroma y otros atributos del aceite de oliva.

II) Resultados de aprendizaje

1. Identifica los estándares de calidad del aceite de oliva virgen e integra elementos de la reglamentación que requiere el producto para desarrollar prácticas de apreciación en los servicios asociados, atendiendo aspectos sensoriales y fisicoquímicos.
2. Experimenta en la formación de panel de cata de aceite de oliva virgen para gestionar experiencias novedosas en servicios olivogastronómicos de calidad y eventos de certificación, descripción y concurso.
3. Evalúa las variedades y perfiles del aceite oliva según la región geográfica y su recorrido histórico para analizar y comparar sus características y propiedades.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1. Calidad del aceite de oliva virgen y su reglamentación.
2. Formación de panel de cata de aceite de oliva virgen.
3. Variedades y perfiles del aceite de oliva.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Concepto de calidad.
- 1.2 Normativa del Codex Alimentarius.
- 1.3 Normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI).
- 1.4 Normativa de la Unión Europea.

- 1.5 Definición de aceite de oliva virgen.
- 1.6 Clasificación de los aceites.
- 1.7 Composición del aceite de oliva.
- 1.8 Determinación de calidad de aceite de oliva virgen: sensorial y fisicoquímica.

- 2.1 Definición de panel de cata.
- 2.2 Normas de actuación de jueces sensoriales.
- 2.3 Local de degustación.
- 2.4 Presentación de muestra.
- 2.5 Protocolo de cata.
- 2.6 Tipos de cata: cata de certificación, descriptiva y de concurso.
- 2.7 Formación de un panel de cata de aceite de oliva.

- 3.1 Geografía e historia del aceite de oliva.
- 3.2 Aceite de oliva en Grecia.
- 3.3 Aceite de oliva en España.
- 3.4 Aceite de oliva en Italia.
- 3.5 Aceite de oliva en Latinoamérica.
- 3.6 Aceite de oliva en Uruguay.

V) Orientaciones pedagógicas

Es de interés que los docentes consideren los elementos enunciados en el Marco Curricular Terciario, el uso de metodologías afines y se establezcan pautas coordinadas con unidades curriculares del módulo, para promover el desarrollo de las competencias.

Es de importancia el desarrollo de las actividades y metodologías activas que se implementen en el curso se orienten a la adquisición de herramientas analíticas, con criterios para la apreciación del aceite de oliva asociado con: frutadoz, amargo, picante, equilibrio, complejidad, persistencia y otros atributos sensoriales. La apreciación sensorial es crucial en la industria del aceite de oliva para determinar la calidad del producto y su clasificación según estándares internacionales como los establecidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI) o las regulaciones locales. Será entonces de interés que el docente aborde la normativa y parámetros de calidad como herramientas de alta utilidad para los egresados de la carrera.

Para la evaluación de la unidad curricular se recomienda el uso de rúbricas que permitan evidenciar los niveles de desarrollo de las competencias enunciadas en la guía programática y los criterios para la apreciación sensorial en aceite de oliva.

VI) Bibliografía

Consejo Oleícola Internacional. (2007). *Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Norma Análisis Sensorial: Vocabulario General Básico*. COI/T.20/Doc. n° 4/Rev. 1.

Consejo Oleícola Internacional. (2007). *Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Norma Guía para la Instalación de una Sala de Cata*. COI/T.20/Doc. n° 6/Rev. 1.

Consejo Oleícola Internacional (2018). *Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Método para la Valoración Organoléptica de los Aceites de Oliva Vírgenes*. COI/T.20/Doc. n.º 15/Rev. 10

Consejo Oleícola Internacional. (2020). *Sensory Analysis of Olive Oil Standard Glass for Oil Tasting*. COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2.

Consejo Oleícola Internacional. (2022). *Norma Comercial Aplicable a los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva*. COI/T.15/NC/Rev.n.º 3

Consejo Oleícola Internacional (2023). *Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Norma Guía para la selección, el entrenamiento y el control de la calidad de la cuantificación de los*

catadores, de los jefes de panel y de los formadores en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes.
COI/T.20/Doc. n.º 14/Rev. 8.

Consejo Oleícola Internacional (2023). *Guidelines for the Accomplishment of Requirements of Standard ISO 17025 of Sensory Tasting Laboratories with Particular Reference to Virgin Olive Oil*, COI/T.28/Doc. No 1/Rev. 8.

Consejo Oleícola Internacional. (2023). *Internal Quality Control Guidelines for Sensory Laboratories*. COI/T.20/Doc. No 17/Rev 1.

Grompone, M. A.; Villamil, J. Coord. (2013). *Aceites de oliva: de la planta al consumidor. Volúmenes I y II*. Editorial Hemisferio Sur.

Uceda, M.; Aguilera, M. P.; Mazzuchelli, I. (2010). *Manual de Cata y Maridaje del Aceite de Oliva*. Córdoba, Almuzara.