



PROGRAMA CURSO:

Aceite de Oliva Virgen Extra: Patrimonio Vivo y Saludable desde la Tradición Mediterránea hasta la Innovación Culinaria

OBJETIVOS:

Este curso otorgará una visión transversal del aceite de oliva desde las perspectivas históricas, culturales, producción, salud y gastronomía con el propósito de contribuir a aportar valor y conocimientos teóricos prácticos que permitan el consumo de aceite de oliva virgen extra (AOVE) como parte de una alimentación saludable y palatable, abordándose temas relacionados con la cosecha, producción del aceite, calidad, denominaciones de origen españolas, legislación, evaluación química, evaluación sensorial como herramienta de educación de consumo y reconocimiento de la calidad, además de los aspectos nutricionales como fuente de salud y gastronómicos.

El curso se centra en evidenciar el crucial rol del aceite de oliva virgen extra (AOVE) en los patrones dietéticos nutricionales, prevención de enfermedades crónicas y su aplicación culinaria y clínica en ámbitos de alimentación y dietoterapia, respaldada por las investigaciones y bibliografía actual, finalizando con una actividad de *foodpairing*.

DOCENTE:

Dra. Luisa Solano Pérez

- Nutricionista. MSc. PhD. Universidad Europea de Madrid



CONTENIDOS:

1. Introducción al mundo del aceite de oliva como eje de cultura, alimentación, sostenibilidad y gastronomía.
2. Antecedentes y consideraciones del cultivo del olivo. Ciclo vegetativo del olivo y variedades de olivas.
3. Clasificaciones comerciales de las categorías oficiales de los aceites de oliva. Normativa Consejo Oleícola Internacional-COI. Denominaciones de origen en España/Chile y en el mundo.
4. Producción del aceite de oliva. Del olivo al envasado. Tecnología, trazabilidad, Blockchain, calidad y etiquetado.
5. Valoración química de los aceites de oliva. Laboratorio y salud
6. Valoración sensorial de los aceites de oliva. Metodología de la cata. Complejidad armonía, equilibrio y persistencia.
7. Bases científicas de los efectos del consumo del AOVE sobre la salud y medio ambiente.
8. Declaración de propiedades saludables (Health claim) y nutricionales del AOVE. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
9. Gastronomía y AOVE. De la teoría a la práctica. Foodpairing.