



*Facultad Don Bosco  
de Enología y Ciencias  
de la Alimentación*



Universidad  
Católica de Cuyo  
Rodeo del Medio



# **Universidad Católica de Cuyo Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación”**

## ***Sommelier***

**Alumno: Elena Leticia Agosti**

**Docente Asesor:**

**Docente de Revisión Formal: Dra. Lic. Brom. Magalí Gonzalez**

**Sede Rodeo de Medio, 2026**

**Res. N° 029/2023-CD-FDBECA**

Ruta Provincial 50, N° 6722, Rodeo del Medio, CP 5529, Maipú, Mendoza

Tel/Fax: (0261)4951120/4951084

***UCCuyo.edu.ar***

---



*Facultad Don Bosco  
de Enología y Ciencias  
de la Alimentación*



Universidad  
Católica de Cuyo  
Rodeo del Medio

**PROPUESTA DE TALLER  
DE “MARIDAJE DE  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
ARAUCO Y ARBEQUINA EN LA  
CURRÍCULA DE LA CARRERA DE  
SOMMELIER”**

Lugar y Fecha: Mendoza, Rodeo del Medio, marzo, 2026

**Defensa Oral**

Libro: \_\_\_\_\_ Folio N° \_\_\_\_\_ : Acta N° \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Calificación: \_\_\_\_\_

**Firmas y Aclaración del Tribunal Examinador**

\_\_\_\_\_

**Res. N° 029/2023-CD-FDBECA**

Ruta Provincial 50, N° 6722, Rodeo del Medio, CP 5529, Maipú, Mendoza

Tel/Fax: (0261)4951120/4951084

***UCCuyo.edu.ar***

---

## ÍNDICE GENERAL

<b>DEDICATORIA</b> .....	6
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	7
<b>RESUMEN</b> .....	8
<b>ABSTRACT</b> .....	10
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	12
<b>CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO</b> .....	15
1. <b>ORIGEN DEL OLIVO, HISTORIA</b> .....	15
1.1 Origen en el Mar Mediterráneo .....	15
1.2 Introducción del olivo en América, Argentina, Mendoza.....	16
2. <b>HISTORIA DE LA PRODUCCIÓN EN ARGENTINA Y EN MENDOZA</b> .....	17
3. <b>EL OLIVO</b> .....	21
3.1 El fruto: la aceituna .....	21
3.2 Características de la variedad Arauco y Arbequina .....	22
3.3. Composición de la drupa .....	23
4. <b>MADURACIÓN</b> .....	24
4.1 Variedades de Mendoza .....	25
5. <b>EL ACEITE DE OLIVA</b> .....	25
5.1 Cosecha de aceitunas .....	26
5.2. Traslado a la almazara .....	27
5.3. Molienda y amasado .....	27
5.4. Sistemas de extracción .....	28
5.5. Sistema continuo (centrifugación).....	29
5.6 Separación, decantación y almacenamiento .....	29

5.7. Filtración y envasado .....	29
6. PRODUCCIÓN ACTUAL DE MENDOZA .....	30
7. COMERCIALIZACIÓN .....	31
7.1. Clasificación de los tipos según el CAA (CAA,2012, art.535):.....	32
8. COMPOSICIÓN .....	32
9. INDICACIÓN GEOGRÁFICA.....	33
9.1. Características de la IG Mendoza (MAGyP, 2022).....	34
10. CONSUMO PER CÁPITA EN ARGENTINA .....	35
11. EL ACEITE DE OLIVA, VALOR NUTRICIONAL, BENEFICIOS PARA LA SALUD .....	36
12. EL ACEITE DE OLIVA EN LA GASTRONOMÍA MUNDIAL.....	36
13. MARIDAJE DE PLATOS .....	37
13.1. Clasificación del AOVE según su intensidad: .....	38
14. ATRIBUTOS SENSORIALES: .....	39
15. OBJETIVOS DEL TALLER.....	40
15.1 Objetivo general.....	40
15.2 Objetivos específicos.....	40
<b>CAPITULO II: DISEÑO METODOLÓGICO .....</b>	<b>42</b>
1. METODOLOGÍA .....	42
1.1 Propuesta de la estructura del módulo .....	42
1.2 La cata (Norma COI/T.20/Doc. No 15/Rev.11, 2024) .....	43
1.3 La copa (Norma COI/T.20/Doc. N°5/Rev.2.2020).....	44
1.4 Sala de Degustación- (Laboratorio de pruebas) .....	45
1.5 Secuencia de la Cata.....	46
2. ARTE DEL MARIDAJE: .....	48

2.1 Desarrollo del Maridaje: .....	48
2.2. Recursos y materiales para el taller.....	49
2.3 Materiales.....	49
3. DURACIÓN PRESENTACION: .....	50
3.1 Aspectos sensoriales a identificar en el cierre del taller: .....	50
3.2 Formas de Conservación del aceite: .....	51
4. Sección de preguntas y cierre: .....	51
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>53</b>
<b>INDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>55</b>
<b>GLOSARIO DE TÉRMINOS</b> .....	<b>56</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>60</b>

## DEDICATORIA

A mis padres, quienes fueron el *terroir* perfecto para mi crecimiento, por enseñarme el valor del esfuerzo y la dedicación. A mi familia, por su apoyo incondicional, y en especial a mi madre que, aunque hoy no está aquí para compartir un logro más en mi vida, desde donde esté, ella sabe que se lo dedico con todo el corazón.

Por una vida llena de nuevas cosechas que compartir, con aquéllos que siempre nos acompañan día a día.

## **AGRADECIMIENTO**

Mi más profundo agradecimiento a la Obra Don Bosco y a la Facultad de Enología, por abrirme las puertas de su casa y brindarme una formación integral, con el profesionalismo y los valores salesianos que la caracterizan.

Llevo conmigo no sólo un título, sino el orgullo de pertenecer a una institución que ama y honra, la cultura del trabajo y la vida.

## RESUMEN

El cultivo del olivo fue introducido en el actual territorio argentino durante el período colonial, junto con la vid y encontró en Mendoza condiciones agroecológicas favorables para su desarrollo.

En la actualidad, la producción mendocina de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) constituye un producto emblemático de su identidad agroalimentaria, favorecida por el clima árido, la elevada luminosidad y la amplitud térmica, factores que inciden en la calidad y complejidad sensorial del aceite. La provincia se destaca por la combinación de la tecnología moderna y recuperación de olivares históricos, y por el reconocimiento de la variedad autóctona Arauco, que obtuvo Indicación Geográfica (IG) en 2022.

En el ámbito de la formación profesional del *sommelier*, la incorporación del análisis sensorial y maridaje del AOVE representa una estrategia para ampliar competencias en productos gourmet y fortalecer el perfil profesional del egresado.

El presente trabajo tuvo como objetivo diseñar el taller comparativo:

“MARIDAJE DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE) ARAUCO Y ARBEQUINA EN LA CURRÍCULA DE LA CARRERA DE *SOMMELIER*”; a fin de diferenciar ambas variedades, y evaluar su aporte sensorial en el maridaje de distintos platos. La metodología incluyó una revisión bibliográfica sobre el origen del olivo, historia ,civilizaciones antiguas, la llegada a América y a Mendoza, influencia de los inmigrantes, consumo y producción actual, elaboración, indicación geográfica, características de los varietales Arauco y Arbequina; la vinculación del aceite de oliva con la cultura y gastronomía, el oleoturismo y las tendencias de mercado en

las cuales el *sommelier* debe estar a la vanguardia. Con base en esta información, se diseñó una degustación guiada de AOVE de las variedades Arauco y Arbequina, aplicando criterios básicos de análisis sensorial para la identificación de atributos organolépticos (frutado, amargo, picante y perfil aromático) y la evaluación de su interacción con los distintos alimentos seleccionados para el maridaje.

Se espera que el taller permita al estudiante de *sommelier* dominar el concepto de *terroir* aplicado, unificando criterios de calidad que son transversales, a la enología y a la alta cocina.

Se concluye que la integración sistemática del AOVE en la currícula contribuye a diversificar la formación del *sommelier*, fortaleciendo sus competencias de análisis, recomendación y valoración de productos regionales.

**Palabras Claves:**

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), análisis sensorial, maridaje, *sommelier*, Arauco, Arbequina.

## ABSTRACT

Olive cultivation was introduced in what is now Argentina during the colonial period along with the grapevine, and found favorable agroecological conditions for its development in Mendoza. Currently, the production of Extra Virgin Olive Oil (EVOO) in Mendoza has become an emblematic component of its agri-food identity, favored by the region's arid climate, high solar radiation, and wide temperature range—factors that influence the oil's quality and sensory complexity. The province is distinguished by its combination of modern technology and the restoration of historical olive groves, as well as for the recognition of the native Arauco variety, which received Geographical Indication (GI) status in 2022.

Integrating sensory analysis and EVOO pairing represents a strategy to expand sommelier training and competencies in gourmet products, while strengthening the professional profile of graduates.

This study aimed to design a comparative workshop entitled “PAIRING OF ARAUCO AND ARBEQUINA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EVOO) IN THE SOMMELIER PROGRAM CURRICULUM,” with the purpose of distinguishing the two varieties and assessing their sensory contribution to the pairing of various dishes. The methodological approach included a literature review covering the origin of the olive tree; its history and ancient civilizations; its arrival in the Americas and in Mendoza; the influence of immigrants; current consumption and production; processing; geographical indication; the characteristics of the Arauco and Arbequina varieties; the relationship between olive oil, culture, and gastronomy; oleotourism; and market trends that sommeliers must remain at the forefront of. Based on this

information, a guided tasting of Arauco and Arbequina EVOO was designed, applying basic sensory analysis criteria to identify organoleptic attributes (fruitiness, bitterness, pungency, and aromatic profile) and to evaluate their interaction with the different foods selected for pairing.

The workshop is expected to facilitate students' mastery of the applied concept of terroir, aligning quality criteria shared by both enology and haute cuisine. It is concluded that the systematic integration of EVOO into the program contributes to diversifying sommelier training, strengthening their competencies in the analysis, recommendation, and appreciation of regional products.

**Key words:**

Extra Virgin Olive Oil (EVOO), sensory analysis, food pairing, sommelier, Arauco, Arbequina.

## INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es un alimento de consumo milenario, utilizado por las antiguas civilizaciones mediterráneas del Viejo Mundo, especialmente por sus propiedades gastronómicas y culturales (Vilar & Pereira, 2018).

. Luego, con la conquista del Nuevo Mundo, su consumo se extendió y diversificó, incorporándose nuevos usos culinarios y productivos.

Su introducción en el actual territorio argentino se produjo durante el período colonial, encontrando en las provincias cordilleranas condiciones agroecológicas favorables para su desarrollo (Banco *et al.*, 2021)

En la actualidad, Argentina es el principal productor de aceite de oliva en América, y se sitúa entre los 10 mayores exportadores a nivel global (Bichos de Campo, 2025). En este contexto, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) constituyen producto emblemático de la identidad regional y un motor económico relevante para las provincias de Mendoza, San Juan, La Rioja y Catamarca. (Gobierno.de Mendoza, 2026).

Mendoza se destaca por haber sido la primera región del continente americano en obtener la Indicación Geográfica (IG) para el AOVE variedad Arauco (Gobierno de Mendoza, 2022), lo que consolidó su posicionamiento diferencial. En las últimas décadas, la actividad ha evolucionado desde una producción predominantemente artesanal hacia una industria tecnificada de exportación mundial.

Asimismo, se ha registrado un crecimiento sostenido del oleoturismo (Argentina.gob.ar, 2025, Pulido 2023). En este marco, Maipú es considerado como la “Cuna del Vino y el Olivo” y desarrolla iniciativas como “La Ruta del Olivo”, que

integra más de 14 empresas olivícolas dedicadas a la elaboración y al turismo productivo (Gobierno de mendoza,2023). El Bus vitivinícola de la provincia de Mendoza también incorporó la ruta “Camino del Vino y el Olivo de Maipú”, articulando visitas a bodegas y olivícolas (Bus Vitivinícola, s.f.).

A pesar de su relevancia económica y cultural, se observa un limitado conocimiento por parte de muchos consumidores respecto de los varietales de AOVE y sus atributos sensoriales específicos. Esta situación también se evidencia en estudiantes de la carrera de *Sommelier*, quienes manifestaron dificultades para identificar atributos organolépticos positivos, diferenciar perfiles de varietales- como Arauco y Arbequina- y reconocer defectos tales como “rancio” o “atrojado”, aspectos fundamentales para garantizar la calidad del servicio y la correcta recomendación del producto.

El rol del *sommelier* ha evolucionado desde una función centrada exclusivamente en el vino (Barcelona Culinary Hub, 2023) hacia la comunicación y curaduría de productos gourmet de alta gama (InfoMendoza, 2025). En este contexto, el AOVE comparte con el vino conceptos de *terroir*, perfil sensorial y maridaje gastronómico, actuando como puente entre el vino y la comida, al equilibrar la astringencia y realzar sabores. Esta convergencia conceptual justifica su incorporación en la formación profesional. Asimismo, el desarrollo del oleoturismo en Mendoza (Argentina.gob.ar, 2025) y la vinculación con instituciones educativas como a Facultad Don Bosco refuerzan la pertinencia de generar propuestas formativas que orientadas a la valorización de los productos regionales (Gob.de Mendoza, 2023,2025, Pulido,2023).

En función a lo expuesto el presente trabajo integrador tiene como objetivo, diseñar una propuesta de taller sensorial de maridaje comparativo entre AOVES de

las variedades Arauco y Arbequina, con el propósito de fundamentar su incorporación en la currícula de la carrera de *sommelier* y contribuir al desarrollo de competencias específicas de análisis sensorial y su recomendación en la gastronomía local.

## CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

### 1. ORIGEN DEL OLIVO, HISTORIA

Los historiadores modernos consideran al olivo como uno de los árboles que ha cultivado el hombre formando parte del desarrollo y la cultura de las civilizaciones antiguas del Medio Oriente (Vilar & Pereira, 2018).

#### 1.1 Origen en el Mar Mediterráneo

El inicio del cultivo del olivo se extendió en las riberas del Mediterráneo, oriental, particularmente en las costas de los territorios correspondientes al actual Líbano y Palestina. Las colonias fenicias instaladas allí, domesticaron, expandieron y adaptaron el cultivo del olivo (Vilar & Pereira, 2018)

En la isla de Creta, en el palacio de Cnossos se han encontrado enormes ánforas, denominadas, *pithoi*, destinadas al almacenamiento transporte del aceite de oliva, lo que evidencia su importancia económica en las sociedades minoicas (Díaz- Alonso *et al*, 1993)

Para los fenicios, era muy importante su cultivo y producción, ya que era un producto que se comercializaba en todo el Mediterráneo. En Egipto, además de su uso alimentario, se empleaba en ungüentos con fines, medicinales y rituales (Díaz Alonso *et al*, 1993)

Hallazgos arqueológicos de la década del 2010, en el sitio sumergido de *Kfar Samir*, en la actual costa de Israel, han evidenciado restos de pequeñas vasijas de cerámicas con residuos orgánicos compatibles con aceite de oliva, lo que confirma la utilización alimentaria hacia el 5800 a.C (Putinja, 2014, Vilar & Pereira, 2020, Zohary, 2012).

La influencia oriental dejó huellas en el lenguaje. Según la Real Academia Española [RAE] (s.f.) el término “aceite” se define como un líquido graso que se obtiene por presión de frutos o semillas. Proviene del árabe hispánico *azzayt*, y éste del arameo *zayta*, que significa “jugo de aceituna”. Asimismo “olivo” deriva del latín vulgar *olivus* (RAE, s.f.).

El término “almazara” procede del árabe *al-má-sara*, que significa “lugar donde se exprime”, en referencia al molino destinado a la moltura de las aceitunas y obtención del aceite (Vilar & Pereira, 2018).

Durante la época romana, el aceite producido en la Bética, actual Andalucía (España), y el norte de África (actual Túnez) era transportado, en ánforas, vía marítima hacia Roma, donde constituía un producto estratégico de abastecimiento (Díaz Alonso *et al.*, 1993).

## **1.2 Introducción del olivo en América, Argentina, Mendoza.**

La llegada del olivo en América, se produjo durante el proceso de colonización española en el siglo XVI. Se atribuye a las órdenes religiosas, especialmente a los sacerdotes jesuitas, la introducción de diversas especies de frutales y semillas, entre ellas la vid y el olivo, junto con las técnicas de cultivo y otras labores agrícolas que enseñaron a los habitantes nativos. (Vilar & Pereira, 2018).

En México, se registran plantaciones tempranas hacia 1531, en Tulyehualco, mientras que en Perú su introducción se vincula con Don Antonio de Rivera en el siglo XVI (Vilar & Pereira, 2018). En Chile, el cultivo se desarrolló en el Valle del Huasco (Atacama) por Don Francisco Rojas; desde donde se expandió hacia la región de Cuyo.

En Argentina, la introducción del olivo se habría producido por dos vías principales:

A través de las Misiones Jesuíticas, en el Alto Paraná (entre el 1540 y el 1600), y mediante la expansión agrícola desde Chile hacia Cuyo tras la fundación de Mendoza (1561) y San Juan (1562) (Santos Martínez, 2000; Vilar & Pereira, 2018).

En la provincia de La Rioja, se conserva el olivo más antiguo del país. Es de la variedad Arauco y suele ser llamado “olivo cuatricentenario”. Fue

declarado “Árbol histórico” en 1946 y Monumento Histórico Nacional en 1980 (Argentina.gob.ar.2023).

Según relatos históricos, su preservación se atribuye a la acción de, Doña Expectación de la Fuente de Ávila, una pobladora local que protegió la planta, para que no la vieran los funcionarios españoles, tras la orden de erradicación de olivares en América dictada por el Rey Carlos III, (Uboldi, 1945, p.19)

Con la fundación de Mendoza, los hacendados españoles introdujeron técnicas de cultivo y procesamiento del aceite, empleando a los indios huarpes como mano de obra en las tareas agrícolas (Santos Martínez, 2000).

## **2. HISTORIA DE LA PRODUCCIÓN EN ARGENTINA Y EN MENDOZA**

Existen registros documentales de fines del siglo XVIII como la carta de un jesuita cuyano en 1796 que describen el desarrollo de olivares en Cuyo, y la producción local del aceite destinado al consumo interno. “Mendoza, ciudad en la falda de la Cordillera de Los Andes, en la frontera con Chile, son los suelos más abundantes del mundo”, (Santos Martínez, 2000).

En 1852, durante el gobierno de Pascual Segura, Gobernador de Mendoza y por iniciativa vinculada a Domingo Faustino Sarmiento se creó La Quinta

Agronómica, incorporándose como director el técnico francés Michel A. Pouget, experto en injertación y poda, de vides y frutales. Para entonces el censo nacional de 1869 ya registraba aproximadamente dos mil plantas de olivos (Santos Martínez, 2000).

En 1870, la quinta Agronómica se transformó en la Escuela Nacional de Agricultura, institución clave para el desarrollo agrícola provincial. Dos años más tarde (1872), durante la presidencia de Sarmiento y la gobernación de Arístides Villanueva, se amplió el predio incorporando olivares y alfalfares al suroeste de la ciudad. Debido a su ubicación estratégica, en este espacio se emplazó posteriormente el actual Centro Cívico de Mendoza (Melis, 2000; Santos Martínez 2000).

La llegada del ferrocarril en 1885 favoreció la inmigración europea, principalmente italiana, española y francesa. Estos inmigrantes no sólo introdujeron nuevos varietales de vid y olivos, como lo hiciera Don Francisco Laur, radicado en Cruz de Piedra, Maipú, sino que también aportaron conocimientos técnicos que impulsaron el crecimiento de la vitivinicultura y la olivicultura en la región (Cepparo *et al*, 2016; Santos Martínez, 2000).

Posteriormente en 1904, en el Centro Cívico, se plantaron nuevos olivares de la variedad Olea Europea L., así como se colocaron otras 100 plantas en el parque Norte (actualmente Parque General San Martín, traídos de Buenos Aires (Melis, 2000).

En 1908, el censo agrícola registraba unas 23.000 plantas de olivo en Mendoza (Uboldi, 1945). El desarrollo de infraestructura hidráulica como la construcción del Dique Cipolletti, en Luján de Cuyo, contribuyó a la expansión de las

plantaciones, pero la producción local no abastecía la demanda, por lo que el aceite de oliva se importaba desde Europa (Santos Martínez, 2000).

Durante la década del 1930, ante la crisis vitivinícola, el Estado nacional impulsó la diversificación agrícola mediante la Ley 11643 de Fomento (Honorable Congreso de la Nación Argentina, 1932) que les otorgaba asistencia técnica y créditos a productores. La Guerra Civil Española y la Segunda Guerra Mundial, provocaron una caída de las importaciones europeas de aceite de oliva, que terminó provocando un aumento en la producción nacional y la diversificación hacia aceites de semillas, como maní, girasol, algodón, para cubrir la demanda (Banco *et al*, 2021).

La Ley de Olivicultura N° 12916 (Honorable Congreso de la Nación Argentina, 1946) que creó la Corporación Nacional de Olivicultura, como organismo autárquico destinado a planificar, fomentar e industrializar la producción olivícola en el país consolidó el rol del Estado en la organización técnica, económica y territorial del sector, promoviendo su modernización y expansión regional (Cepparo *et al.*, 2016).

En 1954, se realizó en la provincia de La Rioja la Primera Conferencia Nacional de Olivicultura, a la que concurrieron productores de todas las provincias. Allí se popularizó el slogan “hagan patria, plante un olivo” y Mendoza fue reconocida como la principal provincia olivícola de aquel entonces, con el 50% de la superficie total implantada en el país (Diario de Cuyo, 2010). Uno de los resultados de esa promoción fue la construcción de un importante número de establecimientos procesadores de aceitunas en conservas y fábricas de aceite (almazaras), con maquinaria de origen nacional. La producción abastecía el mercado interno y los excedentes se colocaban en el exterior (Cepparo *et al.*, 2016).

Durante la década del 1960-1970, se inició una campaña a nivel mundial de desprestigio del aceite de oliva, por ser considerado un producto nocivo para la salud humana. Paralelamente se promocionó el consumo de otros aceites de origen vegetal como el de girasol y maíz, provocando una caída del precio internacional del aceite de oliva, que no podía competir en precio con los aceites de semilla. La crisis del sector productivo de aceite de oliva en Argentina se extendió por unos 20 años (Banco *et al.*, 2021; Cepparo *et al.*, 2016).

El cultivo del olivo resurgió con fuerza en la década de 1990. El olivo se transformó nuevamente en una actividad rentable por el aumento de su consumo, la suba de precios del aceite de oliva a nivel internacional, las sucesivas sequías que afectaron la producción de la cuenca del Mediterráneo, y la implementación de una serie de leyes de promoción industrial y agrícola (Diario de Cuyo, 2010).

En paralelo, se produjeron inversiones de capitales extranjeros orientadas al mejoramiento de las variedades de vid y olivo, y a innovaciones tecnológicas que beneficiarán la calidad de los productos obtenidos. Esto minimizó la regulación estatal predominante hasta esa época, abriendo paso al desarrollo del poder de los sectores empresarios más significativos y concentrados (Banco *et al.*, 2021, Cepparo *et al.*, 2016).

Argentina hoy alberga una de las principales colecciones mundiales del germoplasma de olivo, reconocida por el Consejo oleícola Internacional (COI), lo que la posiciona como un país referente en el estudio y conservación de la diversidad genética del cultivo fuera de la región mediterránea. Esta colección ubicada en la provincia de San Juan, constituye el banco de germoplasma más importante del continente americano y permite el desarrollo de investigaciones

vinculadas a la calidad, composición y adaptación del olivo a diferentes condiciones agroecológicas (IMBIV-CONICET, 2023).

### **3. EL OLIVO**

El término latino *olea* deriva del griego *elayon* raíz que ha dado origen a las actuales denominaciones del aceite en distintos idiomas de países europeos *huile*, *oil* u *olio*. (Bauzá & Araniti, 2021, p19).

El olivo (*Olea europea* L.) es un árbol perenne de copa ancha y crecimiento lento. En sus primeros años presenta un tronco liso y de tonalidad verde, que con el tiempo se vuelve rugoso, con surcos y de color gris oscuro. Puede alcanzar entre 4 y 5 metros de altura, aunque en condiciones favorables puede superar dichas dimensiones. Se reproduce habitualmente por vía vegetativa por esquejes, lo que permite conservar las características varietales (Vilar & Pereira, 2018).

Es una especie adaptada a regiones áridas y semiáridas, con buena tolerancia a condiciones climáticas adversas. Prefiere suelos, franco-arenosos, bien drenados y requiere prácticas culturales específicas como riego controlado, poda, fertilización y manejo fitosanitario, para garantizar una producción de calidad (Bauzá, 2011).

#### **3.1 El fruto: la aceituna**

Desde el punto de vista botánico, la aceituna es una es una drupa de forma globosa, elipsoidal, cuyo tamaño y color varían, según la variedad. En su interior contiene un endocarpio leñoso (carozo) que protege una única semilla (Vilar & Pereira, 2018).

Las aceitunas destinadas a la producción de aceite suelen ser de tamaño medio a pequeño y presentan un contenido graso que oscila entre el 20 y el 22%

dependiendo del estado de madurez. Su composición promedio además incluye: aproximadamente un 50% de agua, 19% de azúcares 1-2 % proteínas y alrededor de 5-6% de celulosa o fibra (Bauza y Araniti, 2011).

### **3.2 Características de la variedad Arauco y Arbequina**

La variedad Arauco tiene su origen en la Rioja, Argentina, y también es conocida como variedad criolla. Su mayor producción se encuentra en el oasis norte de la provincia, con aproximadamente 2970 ha. Cultivadas. Presenta hojas elípticas a lanceoladas, de tamaño alargado. El fruto es de gran tamaño (alrededor de 8 gramos, en promedio) de forma ovoidal, con ápice apuntado y base redondeada. Se caracteriza por su tolerancia a bajas temperaturas. (Banco, *et al.*, 2021) Es una variedad de doble propósito (aceite y mesa), con un rendimiento industrial de aceite que oscila entre el 16 al 18% en fábrica (Bauzá,2020).

En cuanto a su perfil sensorial Arauco presenta un alto contenido de compuestos fenólicos (como oleuropeína, oleocantal e hidroxitirosol) que le confieren al AOVE alta estabilidad oxidativa, así como su sabor característico, amargo y picor intensos y una elevada persistencia en boca (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación [MAGyP] 2022).

Por su parte la variedad Arbequina es originaria de Lérida, España y su producción se encuentra ampliamente distribuida en el sur, con una superficie cultivada de 4675 ha. Presenta hojas de tamaño medio, finas y alargadas. El fruto es pequeño, de forma ovoidal, con ápice redondeado, y base truncada. Su maduración es escalonada, y también presenta tolerancia a las bajas temperaturas (Banco, *et al.* 2021). Se caracteriza por un alto rendimiento en aceite y excelente calidad, aunque con menor estabilidad oxidativa (Bauzá, 2020).

Desde el punto de vista sensorial la arbequina posee un bajo contenido de polifenoles, lo que favorece una mayor susceptibilidad a la oxidación. En boca se percibe como un aceite suave, ligeramente dulce, con notas de almendra, especialmente manzana y banana (Araniti, 2018).

### 3.3. Composición de la drupa

La estructura del fruto se divide en tres partes principales (Bauzá, 2011).

**Exocarpio (piel):** constituye entre el 2 y el 3% del peso del fruto, y constituye el indicador visual del estado de madurez.

**Mesocarpio (pulpa):** representa entre el 70 y 90% del peso del fruto y aproximadamente el 95% del aceite.

**Endocarpio (carozo):** estructura leñosa que representa una pequeña fracción del peso total y tiene alrededor de 5 % del aceite.



**Figura Nº 1:** Aceituna variedad arauco Fuente: olivapedia

<https://olivapedia.com/oliveiras-no-brasil-arauco/>

#### 4. MADURACIÓN

El proceso de maduración de la aceituna atraviesa distintas fases fisiológicas que determinan el rendimiento y las características sensoriales del aceite obtenido (Bauzá & Araniti, 2021).

Según Bauzá & Araniti (2021) la evolución de la drupa hasta su madurez en el fruto puede dividirse en 5 etapas sucesivas:

- Crecimiento celular inicial: aumento moderado del tamaño de la aceituna.
- Crecimiento lento y desarrollo de la drupa.
- Endurecimiento del carozo: el endocarpio alcanza su tamaño definitivo.
- Inicio de la lipogénesis: acumulación progresiva del aceite, en el mesocarpio.
- Madurez fisiológica completa: cambios de coloración (envero) y estabilización del contenido graso.



**Figura N° 2:** Arauco, estado envero y madurez final. Fuente: Registro propio

El momento de cosecha incide directamente en el perfil organoléptico del aceite, ya que la madurez influye en la concentración de compuestos fenólicos pigmentos y ácidos grasos (Vilar & Pereira 2018).

#### **4.1 Variedades de Mendoza**

Actualmente, la provincia de Mendoza tiene una extensión cubierta con olivos de aproximadamente 25.000 hectáreas y constituye el segundo cultivo frutal más importante en superficie, luego de la vid. Los principales departamentos productores son Rivadavia, Maipú, Junín, San Martín y Lavalle (Banco *et al.*, 2021).

En relación con las variedades de olivo, predominan Arbequina y Arauco seguidas por Empeltre, Farga, Frantoio, Picual y Coratina. La distribución varietal varía según las zonas productivas, concentrándose en el Norte y Este provincial las variedades Arauco y Arbequina, mientras que en el Sur se destacan Arbequina y Empeltre (MAGyP, 2022).

Por orden según superficie plantada

Norte y Este: Arauco, Arbequina, Frantoio, Manzanilla, Empeltre, Farga, Picual, Coratina.

Sur: Arbequina, Empeltre, Picual, Frantoio, Arauco, Farga.

Ocupando el primer lugar la Arbequina, segundo el Arauco, les siguen Empeltre, Farga y Frantoio. (Gobierno de Mendoza, 2010).

### **5. EL ACEITE DE OLIVA**

El aceite de oliva es el jugo natural obtenido exclusivamente del fruto del olivo (*Olea europea L.*) mediante procedimientos mecánicos. Su color varía desde el verde amarillento hasta tonos dorados, dependiendo principalmente de la variedad y

del grado de madurez del fruto, factores que influyen directamente en sus propiedades organolépticas.

De acuerdo con el Código Alimentario Argentino (CAA.2012.art.535) se entiende por aceite de oliva el producto obtenido del fruto de la especie *Olea europea* L. mediante procesos físicos que no alteren su composición.

Asimismo, se denominan aceites de oliva vírgenes a aquellos obtenidos exclusivamente por procedimientos mecánicos, sin la utilización de solventes ni tratamientos químicos, permitiéndose únicamente operaciones como lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (CAA. 2012, art.535).

Cuando el aceite proviene de una única variedad se denomina monovarietal mientras que la combinación de dos o más variedades se denomina *blend* o mezcla varietal (Bauzá & Araniti, 2021).

Un aceite de oliva de calidad se obtendrá a partir de aceitunas sanas, frescas y en adecuado estado de madurez, evitando cualquier manipulación o condición de proceso que pueda alterar sus propiedades químicas y sensoriales. En este sentido, la calidad final del producto será estrechamente vinculada a las condiciones de cultivo, cosecha y procesamiento.

En el caso del AOVE Arauco con IG de Mendoza, el proceso productivo debe cumplir además una serie de requisitos específicos que garantizan la calidad autenticidad y tipicidad del producto (MAGyP. 2022)

### **5.1 Cosecha de aceitunas**

En Mendoza la cosecha, se realiza generalmente entre los meses de abril, mayo y principios de junio, coincidiendo con la maduración fenológica de las aceitunas (MAGyP 2022).

Puede llevarse a cabo de forma manual o mecánica de una sola pasada. Para la obtención de aceites de alta calidad, especialmente aquellos amparados por la IG. Se prioriza la recolección manual, directa del árbol, por vareo o apaleamiento de ramas, evitando el uso de frutos caídos.

El método de recolección mecánica utiliza cosechadoras tipo vibradoras, que toman la planta del tronco, y por vibración, desprenden las aceitunas de la planta (MAGyP 2022).

El momento de cosecha resulta determinante, ya que influye tanto en el rendimiento como en el perfil sensorial del aceite obtenido.

## **5.2. Traslado a la almazara**

Una vez cosechadas las aceitunas deben ser transportadas a la almazara en el menor tiempo posible, preferentemente dentro de las 24 horas posteriores a su recolección, con el fin de evitar procesos de degradación (MAGyP. 2022).

El transporte debe realizarse en condiciones que eviten el aplastamiento del fruto utilizando cajas de 20 ks o bins de 300-500kg. Ya que la acumulación excesiva puede provocar aumento de temperatura fermentaciones indeseadas y la aparición de defectos sensoriales como el “atrojado” (Bauzá, 2011, MAGyP, 2022).

## **5.3. Molienda y amasado**

Al ingresar a la almazara, las aceitunas son sometidas a una limpieza que incluye deshojado (por medio de una zaranda o ventiladores) y en algunos casos, lavado con agua (MAGyP, 2022).

Posteriormente se realiza la molienda y molturación, mediante molinos cónicos de piedra o molinos de martillos metálicos.

En esta etapa se rompen la piel, y los tejidos vegetales y se libera el aceite contenido en las células. Este proceso da lugar a una pasta que será amasada (en frío) para favorecer la coalescencia de las gotas de aceite mientras los carozos son reducidos al tamaño deseado.

El amasado debe realizarse bajo condiciones controladas, con temperaturas que no superen los 28°C y tiempos inferiores a 60 minutos. El control de estos parámetros resulta fundamental para preservar los compuestos volátiles y fenólicos responsables de la calidad sensorial del aceite. Asimismo, para los AOVE de Mendoza con sello IG no está permitido el uso de microtalcos como coadyuvantes para extracción, más allá que su uso está permitido para otros aceites (MAGyP, 2022).

#### **5.4. Sistemas de extracción**

Existen dos sistemas principales de extracción:

Sistema tradicional de prensado:

Consiste en la utilización de prensas hidráulicas para separar la fase líquida (aceite y agua de vegetación) de la fase sólida (orujo). El líquido que se obtiene de la prensa es 30% de aceite de mayor acidez y el resto alpechín con algunas materias sólidas. Después de un tiempo en los decantadores, el aceite quedará en la fase superior por su menor densidad y el alpechín quedará en la fase inferior.

Si bien es un método antiguo y tradicional, su uso actual está limitado debido a dificultades en la correcta higiene a lo largo del proceso, menor eficiencia y mayor consumo de mano de obra.

### **5.5. Sistema continuo (centrifugación)**

En el sistema continuo, es el método más utilizado actualmente. Se basa en el uso de decaners o centrifugos horizontales que permiten separar las fases sólida y acuosa (agua de vegetación) en función de su densidad. Este sistema permite un mejor control del proceso y una mayor calidad del producto final (MAGyP, 2022).

En la centrífuga, primero se coloca un volumen adecuado de agua a 32°C luego se adiciona la pasta y, gracias a esta fluidificación al aplicar la fuerza centrífuga se separan el aceite, el orujo y el alpechín (Bauzá & Araniti, 2021)

### **5.6 Separación, decantación y almacenamiento**

Tras la centrifugación, el aceite todavía puede contener pequeñas cantidades de agua de vegetación, por lo que el aceite se deja reposar un par de días para que decante y así eliminar el agua que queda en la parte superior (MAGyP, 2022).

El almacenamiento previo a las últimas etapas del proceso siempre se realiza en tanques de acero inoxidable, evitando la presencia de oxígeno mediante el uso de gases inertes como nitrógeno, lo cual permite preservar las características fisicoquímicas y sensoriales del aceite (MAGyP, 2022). Pueden realizarse por el tiempo que el productor estime necesario.

### **5.7. Filtración y envasado**

Previo al envasado, el aceite puede ser sometido a filtración por placas para eliminar partículas coloidales en suspensión y humedad residual. Este proceso contribuye a mejorar la estabilidad del producto final, aunque puede implicar una leve pérdida de rendimiento.

Existen dos tipos principales de filtración el abrillantado (retiro de trazas de humedad) y desmargarinado que se efectúa sobre papel y a baja temperatura. En

todos los casos se debe evitar la incorporación de aire ya que este genera la oxidación, del aceite.

En el caso de aceites de alta gama, también puede realizarse el corte o *blend* de diferentes partidas, con el objetivo de lograr un perfil sensorial equilibrado y consistente (MAGyP, 2022).

Finalmente, el envasado se realiza en condiciones que minimicen la exposición al oxígeno y a la luz, utilizando envases adecuados para preservar la calidad del aceite durante su vida útil.

Este proceso depende de las necesidades de cada productor y los tipos de aceites de olivas que produzca, aunque en los AOVE con IG de Mendoza, solamente se admiten envases de 250, 500 y 1000 ml. (MAGyP, 2022).

## **6. PRODUCCIÓN ACTUAL DE MENDOZA**

La provincia de Mendoza se encuentra en el centro-oeste de la República Argentina, limita al norte con la provincia de San Juan, al este con San Luis, al oeste con la Cordillera de Los Andes y al sur con Neuquén.

Se extiende entre los 31°59", y 37°35" de latitud sur y entre los 66°30' y 70°35" de longitud oeste (Araniti, 2018).

En las zonas de llanura presenta una temperatura media anual cercana a los 15°C, con máximas estivales que pueden alcanzar los 42° a 43° C y con mínimas invernales de hasta -5°C. La marcada amplitud térmica, caracterizada por días calurosos y noches frías, resulta especialmente relevante durante el período de maduración de las aceitunas ya que influye directamente en la composición química y en las características sensoriales de los aceites obtenidos (Araniti, 2018, MAGyP, 2022)

Durante el siglo XX, Mendoza experimentó una importante transformación agraria impulsada por la inmigración, (Cepparo et al., 2016, Santos Martínez 2000). En el siglo XXI este proceso se profundizó mediante la incorporación de capitales extranjeros y avances tecnológicos en el sector productivo de la provincia (Banco *et al.*, 2021, Cepparo *et al.*, 2016). Ya en la última década, se han registrado avances significativos en la recuperación y modernización de almazaras, un incremento en la participación en concursos internacionales y un posicionamiento creciente de los aceites de oliva mendocinos en función de su calidad (MAGyP., 2022)

El destino de la producción de aceitunas en Mendoza es variable y depende del volumen de cosecha como del contexto socioeconómico de cada campaña. No obstante, según datos oficiales de la Dirección de estadísticas e Investigaciones Económicas de Mendoza (DEIE), la superficie cultivada con olivos registrada en la campaña 2021/2022 alcanzó las 28412 hectáreas. (DEIE, 2024). En ese mismo período, el precio del kilogramo de aceituna para conserva fue de 60,61 pesos argentinos, mientras que la aceituna destinada a la elaboración de aceite alcanzó los 71, 42 pesos argentinos (DEIE, 2024). Esta diferencia de precios contribuye a una tendencia predominante a destinar un 70% de la producción a la obtención de aceite y el 30% restante a la elaboración de conservas (Araniti, 2018).

## **7. COMERCIALIZACIÓN**

La calidad, especificaciones y la clasificación de los aceites de oliva se encuentra regulada en Argentina, por el CAA y a nivel internacional por el COI. (Bauzá, 2011). Ambas normativas establecen criterios fisicoquímicos y sensoriales armonizados.

En este sentido, la clasificación del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) responde a parámetros como una acidez libre inferior a 0,8%(expresada en gramos de ácido oleico) y la ausencia de defectos organolépticos, lo que garantiza la calidad del producto en el mercado internacional (CAA, 2012, COI, 2022).

### **7.1. Clasificación de los tipos según el CAA (CAA,2012, art.535):**

- Aceite de oliva virgen extra (AOVE): es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 g. cada 100 g. y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en la normativa vigente.

- Aceite de oliva virgen: presenta una acidez libre máxima de 2 g. cada 100 g.

- Aceite de oliva virgen corriente: tiene una acidez libre máxima de 3,3 g. cada 100 g.

- Aceite de oliva refinado: obtenido a partir de aceites de oliva vírgenes, mediante procesos de refinación que no alteran la estructura glicérica inicial. Presenta una acidez libre máxima de 0,3 g. cada 100 g.

-Aceite de oliva lampante: exhibe una acidez libre superior a 3,3 g. cada 100 g. no es apto para el consumo directo, siendo destinado a procesos de refinación.

## **8. COMPOSICIÓN**

El aceite de oliva está compuesto principalmente por triglicéridos formados por glicerol y ácidos grasos. Entre sus componentes se destacan:

-Ácidos grasos saturados: como el ácido mirístico y el esteáricos.

-Ácidos grasos monoinsaturados: principalmente ácido oleico y ácido palmítico, que contribuyen a la estabilidad y propiedades saludables del aceite.

-Ácidos grasos: poliinsaturados, como el ácido linoleico y el ácido linolénico.

-Esteroles: como el campesterol, y el estigmasterol.-

-Tocoferoles: compuestos con actividad antioxidante; como la vitamina E.

-Compuestos fenólicos: responsables de la estabilidad oxidativa y de atributos sensoriales como el picor y el amargo.

Pigmentos como las clorofilas carotenoides y feofitinas que varían según la madurez del fruto y el proceso de elaboración del aceite.

Compuestos aromáticos se originan principalmente en los cloroplastos de las células vegetales. Durante la molienda al romperse la estructura celular, se liberan compuestos volátiles que determinan el perfil aromático del aceite (Bauzá, 2011)

## **9. INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

El Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza obtuvo su reconocimiento como Indicación Geográfica (IG), mediante la Resolución nº31/2022, en el marco de la Ley N° 25380 (MAGyP, 2022).

Este reconocimiento distingue al producto por su calidad diferencial, constituye la primera IG del continente americano y es la número 104 a nivel nacional (MAGyP, 2022). La figura N°3 muestra el logo oficial de la IG Mendoza para aceites de oliva.



**Figura N° 3:** Logo de Indicación Geográfica Fuente: MAGyP, 2022

<https://www.mendoza.gov.ar/prensa/la-denominacion-en-origen-del-aceite-de-oliva-extra-virgen-mendocino-ya-es-una-realidad>

### **9.1. Características de la IG Mendoza (MAGyP, 2022)**

El AOVE de Mendoza presenta las siguientes características particulares.

-Alto contenido de ácido oleico, (>60%) otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo (Gobierno de Mendoza, 2022).

-Presencia de la variedad Arauco, típica de Argentina. Con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias Frantoio, Arbequina, Farga, Coratina, Picual y Koroneiki (todas ellas presentes en Mendoza).

-Analíticamente debe tener una acidez libre menor al 0,6 % (expresada en ácido oleico), un índice de peróxidos menor al 12% y un contenido de polifenoles totales superior a 100ppm.

-Producción, elaboración y envasado dentro de la provincia.

Perfil sensorial caracterizado por: frutado intenso, con atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media a alta, cuerpo pesado y grueso en boca, y ausencia de defectos en nariz.

## **10. CONSUMO PER CÁPITA EN ARGENTINA**

El consumo per cápita de aceite de oliva en Argentina se sitúa aproximadamente en 200 y 220 gramos anuales, valor que se considera bajo, en comparación con otros países tradicionalmente consumidores, especialmente aquellos de la cuenca mediterránea (Cámara de Comercio Exterior de Cuyo [CCCE]), 2024, Marginet Campos, 2007, Pérez, 2023). No obstante, en las últimas décadas se ha evidenciado una tendencia sostenida al crecimiento impulsada por una mayor valoración de sus cualidades, nutricionales y sensoriales, así como por cambios en los hábitos alimentarios de la población (Araniti, 2018, Chiani, 2023)

En términos productivos, Argentina presenta un sector olivícola en expansión, con una producción cercana a las 300.000 toneladas de aceitunas y alrededor de 29000 toneladas de aceite de oliva, lo que posiciona al país como un actor relevante a nivel internacional (Olimerca, 2022, CCCE, 2024). Sin embargo, el sector mantiene un marcado perfil exportador, lo que contribuye a explicar el bajo consumo interno. A su vez, el contexto global de creciente demanda de alimentos saludables representa una oportunidad estratégica para fortalecer el mercado interno y promover un mayor consumo local de aceite de oliva extra (Chiani, 2023, Pérez, 2023).

## **11. EL ACEITE DE OLIVA, VALOR NUTRICIONAL, BENEFICIOS PARA LA SALUD**

Las grasas y los aceites tienen un papel insustituible en las cocinas y gastronomías del mundo, legado de sus culturas. Son una parte importante, en la alimentación y la salud (Clarín, 2022)

El aceite de oliva se distingue de otros aceites vegetales por obtenerse directamente del fruto mediante procesos mecánicos lo que permite su consumo inmediato después de su extracción y sin necesidad de refinación. (Boskou, 1998).

Desde el punto de vista nutricional, contiene ácidos grasos monoinsaturados (omega 3 y omega 6), compuestos fenólicos, vitaminas antioxidantes (como la vitamina A y E), esteroides (que mejoran la absorción intestinal), asociados a efectos beneficiosos para la salud, especialmente en la prevención de enfermedades cardiovasculares (Araniti, 2018).

## **12. EL ACEITE DE OLIVA EN LA GASTRONOMÍA MUNDIAL**

En los últimos años, se ha incrementado el interés por el consumo de alimentos menos procesados, lo que ha favorecido el consumo de aceite de oliva a nivel mundial (Clarín, 2022, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [OMS], 2021).

Las transformaciones en los estilos de vida de los consumidores evidencian una creciente preferencia por alimentos más saludables menos industrializados y que contribuyan a la sostenibilidad. En este contexto, los individuos desarrollan una mayor conciencia sobre sus elecciones alimentarias, identifican con mayor claridad sus gustos y contribuyen a la generación de nuevas propuestas en la gastronomía (Chiani, 2023, Pérez, 2023, OMS, 2021)

Por otra parte, la producción de aceite de oliva se desarrolla en territorios con características agroecológicas similares a nivel internacional lo que otorga cierta homogeneidad al sector. Las almazaras, generalmente ubicadas en entornos rurales, no sólo cumplen una función productiva, sino que también se integran a propuestas turísticas (Argentina.gob.ar, 2025, Pulido, 2023). En este sentido, el oleoturismo ha cobrado relevancia como estrategia de diversificación, promoviendo visitas a los establecimientos, recorridos por los procesos de elaboración, catas y degustaciones articuladas con la gastronomía local, lo que favorece la generación de nuevas experiencias de consumo (Gobierno de Mendoza, 2025, Pulido, 2023)

### **13. MARIDAJE DE PLATOS**

La Real Academia Española define al maridaje como “una unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí (RAE, s.f.) lo que implica la búsqueda de una relación que armonice dos o más elementos. En el ámbito gastronómico, este concepto se traduce en la combinación de alimentos y bebidas con el propósito de potenciar sus cualidades sensoriales, generando experiencias organolépticas más complejas.

El AOVE no solo constituye un ingrediente fundamental en la cocina, sino que actúa como un verdadero modulador y potenciador del sabor, capaz de realzar, aromas, texturas y perfiles gustativos de diversos alimentos. Su versatilidad permite transformar y enriquecer preparaciones culinarias aportando, complejidad y equilibrio sensorial (El trece, 2025, Pérez, 2023).

La gastronomía argentina, fuertemente influenciada por tradiciones inmigratorias, incorpora elementos característicos de la cocina italiana, española y árabe. Preparaciones como pizzas, pastas, arroces y platos a base de mariscos, así

como elaboraciones típicas como el *hummus* y el *babaganush*, evidencian el uso histórico del aceite de oliva como componente esencial. Estas prácticas culinarias remiten los principios de la Dieta Mediterránea, en la cual el aceite de oliva ocupa un rol central como acompañamiento y realce de los alimentos (Fundación Dieta Mediterránea, 2020).

### **13.1. Clasificación del AOVE según su intensidad:**

Los aceites de oliva virgen extra pueden clasificarse según la intensidad de sus atributos sensoriales, lo que resulta fundamental para su adecuada aplicación en gastronomía y maridaje (COI, 2007, 2024).

Aceites frutados suaves: presentan perfiles sensoriales delicados con bajo amargor y picor. Sus notas suelen ser dulces y sutiles, por lo que no enmascaran los sabores del resto de los ingredientes. Son recomendados para ensaladas de hojas verdes, frutas frescas y helados (Aguilera *et al.*, 2010).

Aceites frutados medios: se caracterizan por un agradable equilibrio entre el amargor y picor con una intensidad moderada. Resultan versátiles en la gastronomía y se utilizan en ensaladas con quesos frescos y vinagretas suaves (Bauzá & Araniti).

Aceites frutados intensos: presentan elevada intensidad aromática con notas marcadas de amargor y picante. Son adecuados para platos de mayor complejidad sensorial como, ensaladas con rúculas, vegetales amargos, carnes y quesos curados (Araniti, 2018).

Esta clasificación permite seleccionar el AOVE más adecuado en función del tipo de preparación, favoreciendo el equilibrio sensorial deseado y la armonización de sabores en cada plato, al momento de la elaboración.

#### 14. ATRIBUTOS SENSORIALES:

Los atributos sensoriales del aceite de oliva se definen como “aquellas características que se encuentran en el aceite y que son percibidas por los órganos de los sentidos” (Aguilera, *et al.* 2010, COI, 2014).

##### ATRIBUTOS POSITIVOS:

Corresponden a las sensaciones agradables que reflejan la calidad del aceite y su origen frutal. Incluyen descriptores como amargo, picante, frutado verde o maduro, notas herbáceas (hierba, hoja de tomate, pasto recién cortado) y frutales como, cáscara de plátano, manzana, (Aguilera, *et al.* 2010, Araniti 2018).

##### ATRIBUTOS NEGATIVOS O DEFECTOS:

Son aquellas sensaciones desagradables que indican alteraciones en la calidad del aceite (Aguilera *et al.*, 2010, COI, 2024) En un AOVE deben estar totalmente ausentes. Entre los defectos más comunes se encuentran el rancio, el metálico, atrojado/borras, moho/humedad/tierra, ácido/agrio y el avinado/avinagrado), (Aguilera, *et al* 2010, Araniti, 2018).

Además, durante la evaluación sensorial se consideran otros descriptores como el aspecto, la tonalidad y la untuosidad que complementan la caracterización del producto (Araniti, 2018, COI, 2024).

Según estudios previos realizados en Mendoza, los AOVE cv. Arauco presentan aromas frutados medios a intensos, amargos y picantes medios y con intensidades similares. En general son aceites inarmónicos con persistencia destacándose las notas de hierba, hortalizas (alcaucil/tomate) y hojas de olivo. La percepción de frutas como banana y manzana y de frutos secos (como almendra) es baja (Araniti, 2018).

En contraste, los AOVE cv. Arbequina de Mendoza son aceites armoniosos persistentes. Se caracterizan por exhibir frutados medios, amargos y picantes ligeros, es decir, son más picantes que amargos. En este tipo de aceites encontramos notas verdes de tomate y hierbas, pero se destacan especialmente las notas de banana, manzana y almendra (Araniti, 2018)

## **15. OBJETIVOS DEL TALLER**

EL aceite de oliva Virgen Extra (AOVE) de la variedad Arauco, también llamada criolla, constituye la variedad emblemática de Argentina y por ello es ampliamente utilizado en los platos de la gastronomía regional y nacional. De igual modo la variedad Arbequina, presenta una importante presencia en estas cocinas (El trece, 2025)

En este contexto, el presente taller propone que los estudiantes de la carrera *sommelier* desarrollen habilidades para identificar y diferenciar los AOVES de las variedades Arauco y Arbequina, con el objetivo de que puedan aplicar estos conocimientos en la recomendación de dichos productos en el ámbito gastronómico.

### **15.1 Objetivo general**

Desarrollar una propuesta de taller sensorial a la cata y maridaje del aceite de oliva virgen extra (AOVE), con énfasis en las variedades Arauco y Arbequina a fin de fortalecer las competencias de estudiantes de la carrera de *sommelier* de la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación.

### **15.2 Objetivos específicos.**

-Realizar una revisión bibliográfica sobre el origen del cultivo del olivo, el proceso de elaboración y las propiedades químicas, nutricionales y sensoriales del

AOVE, así como la normativa regulatoria vigente y la producción a nivel nacional e internacional.

-Identificar los atributos sensoriales positivos y negativos del AOVE mediante técnicas de cata estandarizadas.

-Diferenciar las características organolépticas de las variedades Arauco y Arbequina.

-Aplicar criterios de maridaje por afinidad y contraste en preparaciones gastronómicas, proponiendo maridajes entre un vino elegido, un AOVE y los ingredientes de un plato.

-Promover el uso del AOVE como elemento diferenciador en la gastronomía.

-Desarrollar habilidades para la recomendación del producto en contextos profesionales.

## CAPITULO II: DISEÑO METODOLÓGICO

### 1. METODOLOGÍA

El taller se estructura mediante la integración de instancias teóricas y prácticas, con el objetivo de generar una experiencia sensorial completa y significativa para los participantes.

Se adopta un enfoque empírico - analítico, en el cual los estudiantes validan los contenidos teóricos vinculados a la elaiotecnia a través de la experiencia sensorial. Para ello se emplean descriptores estandarizados por el COI (2007, 2024) que permiten desglosar el perfil organoléptico de las muestras, mediante la cata y la degustación dirigida de AOVES de las variedades Arauco y Arbequina.

Se analizarán los perfiles sensoriales de cada muestra y se introducirán los fundamentos del maridaje por afinidad y contraste. Como instancia práctica, se realizará una degustación de diferentes alimentos para aplicar criterios de maridaje con AOVE.

El taller está destinado a estudiantes de la carrera de *sommelier*, de la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación. Se desarrollará en grupos reducidos con un máximo de 20 participantes, a fin de favorecer, la participación y el intercambio de experiencias la cata de muestras y los distintos tipos de maridajes (Perez Elortondo & Salvador Moyá, 2022).

#### 1.1 Propuesta de la estructura del módulo

El taller se organizará en los siguientes bloques.

➤ Presentación del taller: Introducción a los objetivos y dinámica de la actividad.

- El producto: breve historia del aceite de oliva, desde el cultivo hasta la almazara.
- Cata Técnica: uso de la copa técnica reglamentaria y desarrollo de las fases de la cata.
- El Maridaje: aplicación práctica con alimentos variados.
- Conservación: condiciones adecuadas para preservar la calidad del aceite.
- Varietales de AOVE: a analizar Arauco y Arbequina.
- Aplicación gastronómica: usos del AOVE en la gastronomía actual y propuestas de maridaje.

## 1.2 La cata (Norma COI/T.20/Doc. No 15/Rev.11, 2024)

La evaluación sensorial del aceite de oliva, se define como el “examen de los caracteres organolépticos de un producto mediante los sentidos” (COI, 2007)

Se recomienda realizar las sesiones en horarios óptimos a media mañana o a media tarde, es decir entre las 10 y 11am o bien de 15 a 16 pm. evitando interferencias fisiológicas que puedan afectar la percepción (Wittig Rovira, 2001).

En el taller se combinan:

- Pruebas afectivas, *test* clásicos de análisis sensorial orientados a conocer la aceptación por parte de los consumidores en este caso los estudiantes participantes (Perez Elortondo & Salvador Moya, 2022).
- Pruebas descriptivas aquellas destinadas a describir el producto de forma cualitativa identificando características sensoriales o describirlo en forma cuantitativa evaluando la intensidad de cada atributo mediante el uso de escalas específicas (Pérez Elortondo & Salvador Moya, 2022).

Se trabajará con tres muestras que se dispondrán en forma lineal un AOVE Arbequina, un AOVE Arauco y una muestra de aceite de oliva con defectos. Aplicando pruebas de comparación por pares empezando de izquierda a derecha, se evaluarán similitudes y diferencias sensoriales.

**CATA HEDONISTICA DE ACEITE DE OLIVA  
VALORACION SENSORIAL**

Código: .....Nombre del catador:.....Fecha: .....

**FASE VISUAL**

**ASPECTO** Limpio(brillante).....Turbio.....  
**TONALIDAD** Amarillo dorado..... Amarillo verdoso.... Verde....  
**UNTUOSIDAD** Con cuerpo Fluido.....

**FASE OLFATIVA**

**FRUTADO ACEITUNA** Verde ..... Maduro.....  
**INTENSIDAD** Suave..... Medio..... Intenso.....

**FASE GUSTATIVA RETRONASAL**

<b>INTENSIDAD</b>	LIGERO(suave:<3)	MEDIO(3-6)	INTENSO(<6)
<b>FRUTADO</b>			
<b>AMARGO</b>			
<b>PICANTE</b>			

**DESCRIPTORES SENSORIALES (MEMORIA SENSORIAL)**

Manzana	Pimiento Rojo	Aceituna verde	Tomatera
Almendra	Tomate maduro	Hoja de olivo	Hoja de higuera
Nuez	Aceituna madura	Hierba recién cortada	Tomate verde
Banana	Cascara de banana verde	Aromáticas Orégano, tomillo	Pimiento verde

OTROS.....

Figura N°4: Ficha propuesta para la cata hedonística de aceite de oliva.  
Fuente: FCA, UNCuyo

Las pruebas estarán acompañadas por una ficha de cata hedónica (Figura 4)

### 1.3 La copa (Norma COI/T.20/Doc. N°5/Rev.2.2020)

-La cata se realizará utilizando la copa reglamentaria establecida por el COI (COI, 2020), la cual se presenta siempre provista de un vidrio reloj de 10mm apoyado sobre la boca.

-La copa está diseñada para garantizar condiciones estandarizadas de evaluación y presenta las siguientes características de fabricación:

- Vidrio resistente, oscuro (azul) para evitar la influencia del color.
- Capacidad total de la copa 130 ml.
- Boca estrecha para concentrar los aromas, borde uniforme, regular y

con reborde.

- Dimensiones específicas que favorece la percepción sensorial.

Altura: 6 cm

Diámetro de la boca: 5 cm

Diámetro de parte más ancha: 7 cm

Diámetro de la base: 3,5 cm

Espesor del vidrio en las paredes: 1,5 mm

Espesor del vidrio en el fondo: 5 mm

El correcto acondicionamiento del material (limpieza y lavado con jabón neutro, enjuague con agua destilada y secado controlado en estufa) resulta esencial para evitar contaminaciones olfativas.

#### **1.4 Sala de Degustación- (Laboratorio de pruebas)**

El análisis sensorial requiere condiciones ambientales controladas: ausencias de ruidos y de interrupciones, buena ventilación (ideal si cuenta con aire acondicionado), iluminación adecuada y temperatura confortable (Wittig Rovira, 2001).

Estas condiciones permiten minimizar variables externas que podrían interferir en la percepción sensorial, asegurando la reproducibilidad de los

resultados. Asimismo, se solicita a los degustadores no asistir a las sesiones de cata con perfume (Wittig Rovira, 2001).

### 1.5 Secuencia de la Cata.

Antes de comenzar la cata, cada participante encontrará en su mesa de trabajo la planilla de cata (Figura 4) y tres copas reglamentarias tapadas con vidrio de reloj, conteniendo entre 15 y 20 ml. De cada muestra de aceite. La muestra debe servirse a una temperatura de  $28\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

La metodología de la cata dirigida de aceite de oliva sigue las etapas establecidas por el COI (2007). Comenzando de izquierda a derecha en cada muestra se procede en el siguiente orden.

❖ **Fase visual:** evaluación del aspecto (brillante, transparente) y la untuosidad, que se evalúa según como el aceite se deslice por las paredes de la copa (denso, fluido). Si bien se puede observar el color y describirlo (amarillo, verdoso, amarillo dorado, verde, verde oscuro) este atributo no es considerado como parámetro de calidad.

Para realizar esta fase de evaluación se debe mantener la copa cubierta con el vidrio de reloj y luego, inclinarla y girarla ligeramente para mojar las paredes internas.

❖ **Fase olfativa:** identificación de compuestos volátiles y familias aromáticas

En primer lugar, se debe descubrir la copa, es decir, separar el vidrio de reloj y acercar la copa a la nariz para oler la muestra, realizando inspiraciones lentas y profundas (de 30 segundos). Si no llega a ninguna conclusión, tomar un descanso de unos minutos y repetir. (Pérez Elortondo & Salvador Moya, 2022).

El olor se define como la sensación producida al estimular el sentido del olfato. El aroma es la fragancia del alimento que permite la estimulación del sentido del olfato (Wittig Rovira, 2001). Encontramos los aromas volátiles por familias, frutado (limón, manzana verde), pasto (hierba, hoja de olivo, tomate), frutos secos (nuez, almendra), aromáticas (tomillo, romero, hierbas secas), minerales (grafito, pólvora, fósforo, gas).

Al realizar esta fase todos los aromas volátiles detectados deben registrarse en la planilla de cata (Figura 4).

❖ **Fase gustativa:** análisis de atributos como amargor, picor, persistencia e intensidad.

Se entiende por gusto a la sensación percibida a través del sentido del gusto, localizado principalmente en la lengua y cavidad bucal. Existen cuatro sensaciones básicas a percibir: ácido, salado, dulce y amargo. El sabor se define como la sensación percibida a través de las terminaciones nerviosas de los sentidos del olfato y el gusto. (Wittig Rovira, 2001).

Para realizar correctamente el análisis de esta fase, se aconseja tomar un sorbo pequeño distribuido por toda la cavidad bucal, por la lengua, paladar y garganta, y luego tragar el aceite. La sensación táctil es importante para percibir atributos como frío, calor, concentrando la atención en los estímulos de amargo o dulce en la lengua, el picante en la garganta, que nos indicarán, intensidad y persistencia del aceite.

El catador debe realizar aspiraciones cortas y sucesivas introduciendo aire por la boca y expulsándolo por la nariz.

❖ **Fase retronasal:** confirmación de los aromas percibidos.

Luego de ingerir el aceite, dado que en boca se ha calentado, el catador puede evaluar componentes volátiles en la vía retronasal, donde se confirma que atributos e intensidades, persisten.

Antes de pasar a la siguiente muestra se realiza la limpieza de la boca, y el paladar para eliminar restos de la muestra precedente. Para esto se utiliza un trozo de manzana verde, galletas de agua o pan (alimentos neutros), los cuales después de ser masticados, deben enjuagarse con agua mineral a temperatura ambiente permitiendo restablecer la sensibilidad sensorial. Entre la cata de la primera muestra y la segunda deben pasar 15 minutos. (Wittig Rovira, 2001)

Luego se deberá repetir la secuencia con la muestra dos y la muestra número tres, respectivamente.

Una vez identificados los atributos de cada muestra, se realizará el maridaje.

## **2. ARTE DEL MARIDAJE:**

El maridaje es la unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí. (RAE, s.f.).

En el taller, este concepto se traduce en la armonización de los AOVE cv Arauco y cv Arbequina con alimentos, buscando complementariedad o contraste de sabores.

El objetivo es que los estudiantes identifiquen y comparen las propuestas.

### **2.1 Desarrollo del Maridaje:**

Dado el perfil de los AOVE cv Arbequina es armonioso y persistente, con notas de banana, manzana y almendras (Araniti, 2018) la propuesta de maridaje consiste en pan en rodajas, queso morbier (pasta semiblanda) peras al horno con

helado de vainilla y menta. El AOVE cv Arbequina aporta a los platos untuosidad y cremosidad, a los sabores.

En contraste, los AOVE cv Arauco son aceites amargos y picantes con intensidad y persistencia media a alta, destacándose por notas de hierba, hortalizas (alcaucil/tomate) y hojas de olivo (Araniti 2018). Por ello, la propuesta de maridaje estaba pensada en alimentos intensos que acompañen su estructura sensorial robusta como un queso fuerte *reggianito* o *parmigiano*, (de pasta dura), y una mousse de chocolate. El AOVE cv Arauco realza los sabores de los platos, sin perder la identidad cada uno, logrando una sensación armoniosa al paladar.

## 2.2. Recursos y materiales para el taller

Para el desarrollo del taller se dispondrá de muestras representativas de aceite de oliva virgen extra (AOVE) correspondientes a las variedades **Arauco** y **Arbequina** de origen regional, seleccionadas en función de su calidad sensorial y tipicidad varietal.

Asimismo, se utilizarán alimentos específicamente elegidos para la actividad de maridaje, entre los que se incluyen quesos de distinta intensidad (*morbier* y *parmigiano/reggianito*), mousse de chocolate amargo, peras al horno con helado de vainilla y menta fresca. La selección de estos productos responde a la necesidad de explorar tanto maridajes por afinidad como por contraste, en función de los perfiles sensoriales de los aceites evaluados (Araniti, 2018).

## 2.3 Materiales

Se emplearán los siguientes materiales e insumos para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad.

- ✓ Copas reglamentarias para cata de aceite de oliva.

- ✓ Vasos descartables para servicio complementario.
- ✓ Servilletas
- ✓ Trozos de manzana verde, pan o galletas de agua sin sal (neutralizantes sensoriales).
- ✓ Vasitos y cucharas descartables.
- ✓ Agua mineral a temperatura ambiente para cada participante.
- ✓ Pizarra y marcador para apoyo didáctico.

La adecuada provisión de estos elementos resulta fundamental para asegurar condiciones estandarizadas de evaluación sensorial y favorecer la correcta percepción de los atributos del producto (Pérez Elortondo & Salvador Moya, 2022).

### **3. DURACIÓN PRESENTACION:**

La duración total del taller será de aproximadamente 60 minutos organizada en los siguientes bloques:

15 minutos: introducción teórica

15 minutos: cata y degustación guiada.

15 minutos: actividad de maridaje

15 min: evaluación de preferencias y retroalimentación.

Esta estructura permite equilibrar la transmisión de contenidos teóricos con la experiencia práctica favoreciendo un aprendizaje significativo.

#### **3.1 Aspectos sensoriales a identificar en el cierre del taller:**

En la instancia final del taller, se propone la identificación y discusión de los principales atributos sensoriales de los AOVE analizados, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI, 2024).

Atributos positivos esperados:

AOVE cv Arauco: frutado; intenso, amargo: intenso y picante: intenso.

AOVE cv Arbequina: frutado, suave, con notas características de cáscara de banana, amargo leve o casi imperceptible, picante bajo o nulo

Atributos negativos:

Se abordará principalmente el defecto de enranciamiento asociado a procesos de oxidación lipídica, el cual puede ser ejemplificado mediante una muestra de aceite alterado, con fines didácticos (Aguilera et al. 2010).

### **3.2 Formas de Conservación del aceite:**

Para preservar la calidad del aceite de oliva virgen extra, se recomienda su almacenamiento en condiciones que minimicen los procesos de oxidación y deterioro (COI, 2018).

Utilizar recipientes de vidrio opaco, hojalata, acero inoxidable.

- Evitar la exposición a la luz y al oxígeno.
- Mantener en lugar fresco y seco.
- Conservar a temperatura menor a 20°C.
- Evitar la proximidad a fuentes de olores intensos.

El cumplimiento de estas condiciones permite mantener la estabilidad química y sensorial del producto a lo largo del tiempo (Bauzá & Araniti, 2021, Boskou, 1998).

## **4. Sección de preguntas y cierre:**

El taller finaliza con un espacio destinado a la formulación de preguntas intercambio de experiencias y discusión de los contenidos abordados. En esta instancia favorece la consolidación de los conocimientos adquiridos y el desarrollo de una mirada crítica por parte de los participantes.

Como material de apoyo, se entregará a cada asistente un cuadernillo que sintetiza los contenidos desarrollados durante la actividad, incluyendo aspectos teóricos, fichas de cata y propuestas de maridaje.

## CONCLUSIONES

El presente taller tiene como finalidad ampliar y consolidar los conocimientos sobre Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en los estudiantes de la carrera de *sommelier*, promoviendo una comprensión integral de su calidad, diversidad y valor cultural.

Resulta fundamental que los participantes del taller incorporen noción de que no todos los aceites de olivas Virgen Extras son iguales. Las diferencias varietales, las condiciones agroclimáticas y las prácticas de elaboración influyen directamente en sus características sensoriales y en su perfil químico, determinando productos con identidades propias.

En regiones productoras como Mendoza, San Juan y los países del Mediterráneo, el *sommelier* cumple un rol clave como difusor y embajador de la cultura local, integrando el vino y el olivo como expresiones complementarias de una misma matriz productiva.

La cata constituye una herramienta sensorial indispensable para evaluar la calidad del aceite de oliva. A través del análisis visual, olfativo y gustativo es posible identificar atributos positivos como el frutado, el amargo y el picante, los cuales definen su tipicidad varietal. En este sentido, el picor no debe interpretarse como un defecto, sino como un atributo asociado a la presencia de compuestos fenólicos con capacidad antioxidante.

La aplicación sistemática de las fases de la cata permite confirmar y complementar los atributos percibidos, favoreciendo una evaluación objetiva y profesional del producto.

La lectura crítica de las etiquetas resulta esencial. La denominación “virgen extra” cosechas recientes contribuye a asegurar frescura, mientras que una adecuada conservación, evitando la exposición a la luz, el calor y el oxígeno permite preservar sus cualidades.

Finalmente, el AOVE, al igual que el vino, es un producto de origen agrícola con una complejidad sensorial que depende del varietal, del manejo agronómico, de la intervención humana y tecnológica en su elaboración.

En conclusión, el Aceite de Oliva Virgen Extra trasciende su condición de alimento, constituye una expresión de identidad territorial, cultura productiva y tradición gastronómica.

## INDICE DE FIGURAS

**Figura N° 1:** Aceituna variedad Arauco.

**Figura N° 2:** Arauco, estado envero y madurez final.

**Figura N° 3:** Logo de Indicación Geográfica.

**Figura N° 4:** Ficha Cata Hedónica.

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Ácido:** califica al sabor elemental producido por soluciones acuosas diluidas de las mayorías de los ácidos (ácido cítrico, láctico, tartárico).

**Ácido graso esencial:** ácido graso que no puede ser sintetizado por el organismo; éste depende de los alimentos, para satisfacer sus necesidades.

**Agua de vegetación:** El agua inicialmente presente en los frutos, más el agua añadida durante el proceso.

**Alpechín:** agua de vegetación procedente de la extracción de aceite de oliva de las almazaras (COI). (Boskou, D. 1998)

**Antioxidante:** en el aceite de oliva encontramos: fenol y tocoferol, que son compuestos que retrasan los procesos de oxidación.

**Aroma:** sensación agradable percibida por el órgano olfativo, por vía indirecta, cuando se realiza la degustación.

**Amargo:** califica la propiedad de aquellos cuerpos puros o mezclas que al ser degustados producen este sabor.

**Atributo:** propiedad o característica perceptible de un producto.

**Atrojado:** sabor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han tenido una fermentación anaeróbica.

**Avinagrado:** que huele a vinagre o acetona; es un defecto sensorial grave.

**Batido:** fase de la mezcla después de la molienda de las olivas, en el proceso por centrifugación, que promueve la coalescencia de las pequeñas gotas de aceite.

**Centrifugación:** operación rotatoria empleada para la separación de los constituyentes de la pasta oleosa, gracias a las diferencias en sus densidades.

**Clarificación:** operación empleada para eliminar el agua del mosto oleoso por decantación o centrifugación.

**Capacho:** disco llano de fibra de esparto, plástico o metal, donde se coloca la pasta para el prensado.

**COI:** Consejo Oleícola Internacional.

**Consumidor:** persona o institución que adquiere algún bien o contrata algún servicio, mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades o las de su grupo familiar.

**Descriptor:** términos que se utilizan para destacar las propiedades nutricionales de un alimento de acuerdo con su contenido de energía y nutrientes.

**Dieta:** mezcla de alimentos sólidos y líquidos que un individuo o grupo consume; su composición depende de la disponibilidad de los alimentos, su costo, los hábitos alimentarios y el valor cultural de los alimentos.

**Dieta Mediterránea:** modelo alimentario de los países de la cuenca mediterránea, con una dieta rica en cereales, verduras y frutas incluyendo el aceite de oliva, como única grasa vegetal.

**Envero:** período de maduración de la aceituna en el que cambia de color, con tonalidades que van desde el verde al violáceo.

**Grasas o lípidos:** nutrientes que proporcionan energía al organismo. Los aceites vegetales aportan ácidos grasos esenciales.

**Grasas monoinsaturadas:** lípidos formados por ácidos grasos que presentan dos o más enlaces en la cadena de carbonos; se encuentran en alimentos de origen vegetal, en general líquidos, a temperatura ambiente, como el aceite de oliva.

**Hueso:** parte leñosa de la aceituna, que contiene la semilla, llamada también carozo.

**Ingredientes:** sustancias, incluidos los aditivos, que se emplean en la fabricación de un alimento y están presentes en el producto final.

**Intensidad:** grado de energía de una cualidad medible según una escala cuantitativa de valores superiores al umbral.

**Mesocarpio:** Pulpa.

**Molienda:** Procesado de las olivas para la producción de aceite.

**Mono-varietal:** aceite de oliva virgen que se elabora a partir de una sola variedad.

**Molino tradicional:** Sistema clásico de extracción con prensas hidráulicas.

**Lampante:** aceite de oliva alterado, no apto para consumo.

**Lípido:** compuesto natural, insoluble en agua, pero soluble en disolventes orgánicos.

**Lipogénesis:** acumulación de aceite en el fruto, que se inicia después del endurecimiento del carozo, por reacciones químicas.

**Oleuropeína:** glicósido fenólico amargo, presente en las olivas inmaduras.

**Orujo de aceitunas:** Subproducto del procesado de las aceitunas que contiene fragmentos de la piel, pulpa y hueso.

**Olaster:** progenitor botánico de la oliva.

**Ordeñar:** tomar las aceitunas con la mano directamente de las ramas, o bien con utensilios como rastrillos.

**Organoléptico:** carácter de un producto susceptible de ser percibido y calificado por los órganos sentidos.

**Orujo:** residuo sólido compuesto de trozos de carozo, hollejos, pulpa de aceituna que queda después de la extracción de aceite.

**Oxidación:** alteración del aceite que conduce a la formación de peróxidos y que se manifiesta en el sabor y el olor a rancio del aceite.

**Pasta de aceituna:** pasta producida por la molienda de las aceitunas.

**Peróxido:** compuesto resultante de la oxidación primaria de los ácidos grasos.

**Prensa:** Máquina que exprime el mosto oleoso de la pasta de aceitunas.

**Prensado en frío:** proceso de extracción del aceite de oliva virgen, aplicando presión mecánica a la pasta de aceitunas a una temperatura menor de 25° C.

**Salud:** Según la Organización Mundial de la salud (OMS) es un estado de completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedad.

**Semilla:** parte del fruto que da origen a una nueva planta.

**Sistema centrífugo:** sistema de procesado basado en el uso de decantador, para la separación de la fase líquida del orujo.

**Sistema continuo:** procesado de las aceitunas en un sistema que utiliza un decantador centrífugo horizontal.

**Varear:** hacer caer las aceitunas del árbol con una vara.

**Zaranda:** tamices usados para airear las aceitunas.

## BIBLIOGRAFÍA

-Aguilera Herrera, M.P., & Mazzucchelli Martino, I. (2010). *Manual de cata -y maridaje del aceite de oliva*. Almuzara.

-Araniti, E.V. (2018) “Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades arauco y aberquina de Mendoza, Argentina” Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, Mendoza, Argentina.  
[https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos\\_digitales/11095/araniti-evaluacioncalidadaceiteolivavirgenes.pdf](https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/11095/araniti-evaluacioncalidadaceiteolivavirgenes.pdf)

-Argentina.gov.ar (2023), noviembre 06) Olivo Histórico de Arauco.  
<https://www.argentina.gov.ar/capital-humano/cultura/monumentos/olivo-historico-de-arauco>

-Argentina.gov.ar(2025, noviembre03) Primeras Jornadas de Oleoturismo en Mendoza. <https://www.argentina.gov.ar/noticias/primeras-jornadas-nacionales-de-oleoturismo-en-mendoza>

-Banco, A.P., Puertas, C.M., Figueroa, C. Trentacoste, E. R., Calderon Díaz, F. J., Sanchez, L.C., Gonzalez, M. del C., Contreras, O., Lucero, V., .& Galarza, W. (2021). *Colección de Olivos en Mendoza: Investigación y caracterización de variedades* (A. P. Banco, E. R. Trentacoste, & F.J. Calderon Díaz, Eds.). Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Centro Regional Mendoza – San Juan Estación Experimental Agropecuaria Junín.

<https://repositorio.inta.gov.ar/handle/20.500.12123/11994>.

-Barcelona Culinary Hub. (2023, mayo 29) *Sommelier funciones e importancia* Equipo Barcelona Culinary Hub.  
<https://www.barcelonaculinaryhubs.com/sommelierfunciones-e-importancia/>

-Bauzá M. y Araniti, E.V (2021). *Aceite de oliva virgen: conocerlo, desearlo, venerarlo*. Inca Editorial Mendoza.

-Bauzá, M. (Ed) (2011) *Olivicultura en Mendoza, Raigambre de una actividad que se renueva*. Inca Editorial.

-Bichos de Campo. (2025, noviembre 26). *Elogio al aceite de oliva argentino en su día: El sector consolida un perfil fuertemente exportador, mientras se expande hacia nuevas regiones productivas*. <https://bichosdecampo.com/elocio-al-aceite-de-oliva-argentino-en-su-dia-el-sector-consolida-un-perfil-fuertemente-exportador-mientras-se-expande-hacia-nuevas-regiones-productivas/>

-Boskou, D. (1998) *Química y tecnología del aceite de oliva* Editorial Mundi. Prensa. Madrid- España.

- Bus Vitivinícola. (s.f.). *Camino del vino y olivos de Maipú*.

<https://busvitivinicola.com/tour/camino-del-vino-y-olivos-de-maipu/>

-Cámara de Comercio Exterior de Cuyo [CCCE](2024, enero 16)Qué es la indicación geográfica su relación con el aceite de oliva extra virgen mendocino y sus beneficios. <https://ccecuyo.com.ar/que-es-la-indicacion-geografica-su-relacion-con-el-aceite-de-oliva-extra-virgen-mendocino-y-sus-beneficios/6210/>

-Cámara de Comercio Exterior de Cuyo [CCCE](2024, noviembre 26) *Panorama Olivícola en Argentina y el Mundo*- <https://ccecuyo.com.ar/panorama-olivicola-en-argentina-y-el-mundo-balance/6667/>

-Cepparo, M. E., Prieto, E.B., & Gabrielidis, G. (2016). *Olivares y viñedos en Mendoza: procesos que las acercan y alejan desde sus comienzos hasta 1990*. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 3(8), 82-109. <https://www.redalyc.org/journal/4695/469546449006/html/>

-Chiani, D. (2023, mayo 3) *Olivicultura: No perder la oportunidad frente a una demanda creciente*. MDZ Online <https://www.mdzol.com/dinero/2023/5/3/olivicultura-no-perder-la-oportunidad-frente-una-demanda-creciente-334683.html>.

-Clarín. (2022, julio 06). *Un estudio de Harvard reafirma los múltiples beneficios del aceite de oliva*. [https://www.clarin.com/buena-vida/estudio-harvard-reafirma-multiples-beneficios-aceite-oliva-salud\\_0\\_fVL8rhO8u.html](https://www.clarin.com/buena-vida/estudio-harvard-reafirma-multiples-beneficios-aceite-oliva-salud_0_fVL8rhO8u.html)

-Código alimentario argentino. (CAA). (2012) *Capítulo VII: Alimentos grasos, aceites alimenticios*. Art. 535 (Res. Conj. SPR el n°64/2012 y SAGYP °165/2012). [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa\\_cap\\_alimentos\\_grasos\\_12-2025.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_alimentos_grasos_12-2025.pdf)

-Consejo Oleícola Internacional. (COI).Madrid,España <https://www.internationaloliveoil.org>

-Consejo Oleícola Internacional (COI),(2007). *Análisis sensorial Vocabulario general básico*, Norma COI/T 20/Doc. N°4 –Norma COI/T.20/Doc. N°4/Rev.2007, Madrid, España. Consejo Oleícola Internacional. <https://www.internationaloliveoil.org/que-hacemos/unidad-de-quimica-y-normalizacion/normas-coi-metodos-y-guias/?lang=es>

- Consejo Oleícola Internacional (COI),(2018) *Directrices de buenas prácticas para el almacenamiento de aceites de oliva y aceites de orujo de oliva destinados al consumo humano*. Documento COI/BPS/Doc N°1. Madrid. España. Consejo Oleícola Internacional. <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2024/10/COI-T20-Doc-5-rev2-ESP-rev.pdf>.

- Consejo Oleícola Internacional [COI], (2020). *Análisis sensorial del aceite de oliva. Norma. Copa para cata de aceite*. Norma COI/T.20/Doc. N°5/Rev.2. Madrid. España. Consejo Oleícola Internacional.

<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2024/10/COI-T20-Doc-5-rev2-ESP-rev.pdf>

-Consejo Oleícola Internacional [COI], (2022). Norma comercial aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. Norma. COI/T.15/Doc. N°3/Rev.19. Madrid. España. Consejo Oleícola Internacional.

<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2023/10/NC-REV-19-ESP.pdf>

- Consejo Oleícola Internacional [COI], (2024). *Análisis sensorial del aceite de oliva. Método para la valoración organoléptica* de los aceites de oliva vírgenes. Norma COI/T.20/Doc. N°15/Rev.11. Madrid. España. Consejo Oleícola Internacional.

<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2024/10/COI-T20-Doc-15-REV-11-2024-ES.pdf>.

Diario de Cuyo (2010, mayo 22) El olivo más allá de 2 siglos  
<https://www.diariodecuyo.com.ar/noticias/el-olivo-más-alla-de-2-siglos-949899.html>

-Díaz Alonso, A., Lovera Prieto, C. y Lobillo Ríos, C (1983). *Nuestro Aceite de Oliva*. Editorial San Antonio.

Dirección de Estadísticas e investigaciones Económicas de Mendoza(DEIE) Campaña 2010/2012 a 2021/2022. Superficie Cultivada con olivo Recuperado el 19 de marzo de 2026 de <https://deie.mendoza.gov.ar>.

-Dirección de Estadísticas e Investigaciones Económicas de Mendoza (DEIE) Campaña 2010/2012 a 2021/2022 Valor de la producción olivícola en número índice y precio pagado a productor de la aceituna según destino Recuperado el 19 de marzo de 2026 de <https://deie.mendoza.gov.ar/>

-El trece, (2025, noviembre19) *Varietales de aceite de oliva, cualidades, diferencias y usos recomendados en las cocinas.*

<https://www.eltrecetv.com.ar/cucinare/2025/11/19/varietales-de-aceite-de-oliva-cualidades-diferencias-y-usos-recomendados-en-la-cocina/>

-Gobierno de Mendoza, (2010) *Censo Frutícola Provincial*, Mendoza, Argentina. [https://www.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/23/2024/12/censo-olivo-2010.pdf?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/23/2024/12/censo-olivo-2010.pdf?utm_source=chatgpt.com)

- Gobierno de Mendoza, (2022, julio 07) *La denominación en origen del aceite de oliva extra virgen mendocino ya es una realidad*. <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/la-denominación-en-origen-del-aceite-de-oliva-extra-virgen-mendocino-ya-es-una-realidad/>

-Gobierno de Mendoza, (2023, noviembre 29) *Ruta del olivo un nuevo atractivo turístico que busca captar la atención de visitantes y potenciar al sector*. <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/ruta-del-olivo-un-nuevo-atractivo-turístico-que-busca-captar-la-atención-de-visitantes-y-potenciar-al-sector/>

-Gobierno de Mendoza, (2025, mayo 21) *Mendoza se convierte en referente internacional en oleoturismo con el primer observatorio del continente y el tercero del mundo*. <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/mendoza-se-convierte-en-referente-internacional-en-oleoturismo-con-el-primer-observatorio-del-continente-y-el-tercero-del-mundo/>

Gobierno de Mendoza (2026, febrero 28) *Gastronomía identitaria, gran plan para descubrir Mendoza*. <https://prensa.mendoza.gob.ar/gastronomia-identitaria-gran-plan-para-descubrir-mendoza/>

-Honorable Congreso de la Nación Argentina. (1932). *Ley N°11643-Promoción de la Olivicultura*. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-11643-293657/texto>

-Honorable Congreso de la Nación Argentina. (1946). *Ley N°12916. Ministerio de Agricultura Corporación Nacional de Olivicultura.*

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-12916-44859/texto>

-InfoMendoza (2025, junio 4) *El rol del sommelier como embajadores del vino*  
<https://infomendoza.info/nota-principal/el-rol-clave-de-los-sommeliers-como-embajadores-del-vino>

-Instituto Multidisciplinario de Biología vegetal (IMBIV-CONICET-UNC) (2023)(s.f.) *Argentina alberga la Cuarta Colección Mundial de Olivo reconocida por el Consejo Oleícola Internacional.* <https://imbiv.conicet.unc.edu.ar/argentina-alberga-la-cuarta-coleccion-mundial-de-olivo-reconocida-por-el-consejo-oleicola-internacional/>

-Fundación Dieta Mediterránea (2020) *"Tendencias y oportunidades de la Dieta Mediterránea"* <https://dietamediterranea.com/formacion-online-tendencias-y-oportunidades-de-la-dieta-mediterranea/>

-Marginet Campos, L. (2007) *Aceite de Oliva análisis de cadena* alimentaria, [https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/revista/html/29/29\\_03\\_aceite\\_oliva.htm](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/revista/html/29/29_03_aceite_oliva.htm)

-Melis, F. A. (2000) *Arboles Históricos del Centro Cívico de Mendoza.* Revista Facultad de Ciencias Agrarias 32-(2), 115-118.  
[https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos\\_digitales/11015/13-rboles-histicos-del-centro-cvico.pdf](https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/11015/13-rboles-histicos-del-centro-cvico.pdf)

--Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. [MAGyP] de la República Argentina. (2022) *Aceite de oliva Virgen Extra de Mendoza. IG- Resolución N° 31/2022.*

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/Home/Alimentos/igdo/resumenes/Resumen-Aceite-de-Oliva-endoza.pdf>

-Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2021). *Dieta saludable antes, durante y después del covid19*. <https://www.fao.org/fao/stories/article/es/c/1393032>

-Organización Mundial para Salud (OMS)

-Pérez. M. F. (2023, julio 06) *Aceite de oliva extra virgen, virgen o común como distinguir los mejores*. Clarín [https://www.clarin.com/gourmet/aceite-oliva-extra-virgen-virgen-comun-distinguir-calidad-precios\\_0\\_zrMmY\\_3FY.html?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=700637465&gclid=Cj0KCQiAtfXMBhDzARIsAJ0jp3A61X1SxLW\\_FfU4HZxFQUH5QrmfmaDgKOJK8TEDfziyREY8LSolOHUaAhIOEALw\\_wcB](https://www.clarin.com/gourmet/aceite-oliva-extra-virgen-virgen-comun-distinguir-calidad-precios_0_zrMmY_3FY.html?gad_source=1&gad_campaignid=700637465&gclid=Cj0KCQiAtfXMBhDzARIsAJ0jp3A61X1SxLW_FfU4HZxFQUH5QrmfmaDgKOJK8TEDfziyREY8LSolOHUaAhIOEALw_wcB)

-Pérez Elortondo, F.J. y Salvador Moya, M (2022) *Análisis sensorial de alimentos y respuestas del consumidor*. Editorial Acribia, Zaragoza. España.

-Pulido, J.I. (dir.) (2023): *El oleoturismo como herramienta de desarrollo territorial*, Cátedra de Turismo de Interior de la Universidad de Jaén.

<https://catedraturismodeinterior.com/wp-content/uploads/2023/01/Eloleoturismo-como-herramienta-de-desarrollo-territorial-Diagnóstico-y-necesidades-de-conocimiento-V3.pdf>

-Putinja, I. (2014). El hallazgo de la cerámica prueba que el aceite de oliva se usaba en el actual Israel hace 8000 años. Revista Olive Oil Time <https://es.oliveoiltime.com>

-Real Academia Española. (s.f.). Aceite. En *Diccionario de la lengua española* (23ª ed). <https://dle.rae.es/aceite>

-Real Academia Española. (s.f.).Maridaje. En *Diccionario de la lengua española* (23ª ed). <https://dle.rae.es/maridaje>.

-Real Academia Española. (s.f.). Olivo. En *Diccionario de la lengua española*, (23ª ed). <https://dle.rae.es/olivo>

-Revista Olimerca (2022, mayo 30) *Argentina produce cada año 300000 toneladas de aceitunas España*. [https://www.olimerca.com/noticiadet/argentina-produce-cada-ano-unas-300000-toneladas-de-aceitunas/1245ce97c9763c67751726a4920c66a0?utm\\_source](https://www.olimerca.com/noticiadet/argentina-produce-cada-ano-unas-300000-toneladas-de-aceitunas/1245ce97c9763c67751726a4920c66a0?utm_source)

-Santos Martínez, P. (2000) *Historia de la Economía de Mendoza durante el Virreinato 1776-1810*, Editorial de Ciencia y Cultura de Buenos Aires.

-Uboldi, A. (1945) *Tratado de Olivicultura y Extracción del aceite*. Editorial Suelo Argentino. Buenos Aires.

-Vilar, J., & Pereira, J. (Coords.) (2018) *La Olivicultura Internacional-Difusión histórica, análisis estratégico y visión descriptiva*. (pp.59-64). Editorial Fundación Caja Rural de Jaén

-Wittig Rovira, E.(2001). *Evaluación sensorial. Una metodología actual para tecnología de alimentos*. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121431>

-Zohary, D., Hopf, M.,& Weiss, E., (2012) *Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*(4a. ed.) Oxford University Press.