

Curso a distancia: “De la oliva al aceite de oliva”:

Intercomprensión Español - Francés – Italiano

Parte I

Autoras:

Lic. María Laura Serafino

Profesora Titular de Análisis Sensorial I y II de las carreras: Licenciatura en Tecnología de Alimentos y Licenciatura en Enología de la Facultad de Cs. de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Profesora Asociada de la Cátedra Operaciones Básicas Aplicadas a la Industria de la Alimentación de las carreras Licenciatura en Tecnología de Alimentos y Licenciatura en Enología de la Facultad de Cs. De la Alimentación, Bioquímicas y farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Profesora Adjunta de Tecnología de Grasas y Aceites y tecnología de Azúcares y Derivados de la carrera Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Facultad de Cs. De la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Coordinadora de EVISAN de la Facultad de Cs. De la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Prof. Jorgelina Martucci

Prof. Adjunta de las Cátedras Idioma I Francés I e Idioma II Francés II de la Tecnicatura Universitaria en Gestión Gastronómica de la Facultad de Cs. De la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Coordinadora de Publicaciones de la Facultad de Cs. De la Alimentación, Bioquímicas y farmacéuticas de la Universidad Católica de Cuyo.

Descripción del curso:

Dada la relevancia de la industria olivícola en países como Francia e Italia y la creciente necesidad de establecer contactos con dichos países, se presenta este curso de intercomprensión español-francés-italiano como herramienta que permita acceder a información sobre temas específicos referidos al campo de la olivicultura, considerando que gran parte de la misma proviene de dichos países en lengua original.

El **propósito general** del curso es proveer los elementos suficientes para una comprensión global de los textos afines, sin necesidad del estudio previo de las lenguas en cuestión.

Destinatarios: Sommeliers y público en general relacionado a la temática olivícola.

Modalidad: a distancia

Carga horaria: 40 hs.

Evaluación: Examen escrito final

Contenidos del curso:

Módulo I: La Oliva y El Olivo

La Oliva: partes, composición y clasificación

El olivo: anatomía de la planta

Módulo II: La Industria Olivícola

Finca: partes

La fábrica: partes

Módulo III: Elaboración de aceite de oliva

Cosecha – transporte – clasificación del fruto – limpieza – lavado – peso – almacenamiento – molturación – molienda – batido – separación de fases sólidas y líquidas – separación de las fases líquidas – clasificación y almacenamiento - envasado

Módulo IV: El Aceite de oliva

Características – clasificación – cualidades – tipos