

## **MANEJO DEL ACEITE DE OLIVA CRUDO EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CATAMARCA**

**Clerici Macor SL, Díaz AA, Ahumada MC, Barrionuevo OT.**

La provincia de Catamarca, es una de las principales productoras de aceite de oliva (AO) de Argentina, no obstante es muy débil su posicionamiento en el canal de productos regionales en el mercado provincial. Se realizó un estudio exploratorio, descriptivo y transversal con el objetivo de identificar patrones de cuidados y valor que se otorga al AO de producción local que se ofrece en la mesa de los restaurantes de la ciudad capital de Catamarca. Fueron incluidos los establecimientos que disponen de cocina y comedor; y brindan al público servicio de comidas para ser consumidas en el propio local en zonas de comedor independiente. Las unidades de análisis se seleccionaron de manera no probabilística e intencional, consideradas claves por la confiabilidad de la información manifestada al encuestador. Participaron catorce (14) establecimientos que acreditan habilitación otorgada por la Municipalidad de la ciudad de Catamarca, brindan en sus mesas AO local y están ubicados en la principal zona comercial y con mayor concentración de servicio de comidas. Se elaboró una encuesta con preguntas adaptadas al objetivo y finalidad del estudio. En cada ítem, se tuvo presente la bibliografía existente y la opinión del personal de inspección municipal. El 71% de los restaurantes presentaron el AO en aceiteras rellenables (alcuza o botella) y el 29% en envases de vidrio oscuro no rellenables de 375 mL y de 500 mL. En los primeros, los envases exhibieron el 50% del volumen de su capacidad. Para estos casos, el establecimiento compra mensualmente a proveedores locales el AO en bidones plásticos transparentes, con capacidad de 5,0 L y generalmente sin etiquetar, preferentemente de mediano costo, no conoce su calidad y lo fracciona semanalmente. Los bidones, se almacenan fuera de la cocina, y una vez fraccionado se ubican en el comedor. En el caso de AO envasados en botellas no rellenables y etiquetadas, se conservan sobre mesada en el comedor y los clientes lo solicitan al momento de servir la comida. Estos resultados indican la necesidad de instaurar una serie de medidas encaminadas a implementar mejoras en el manejo del AO de consumo crudo en restaurantes de Catamarca.

Palabras clave: aceite de oliva - calidad - envases no rellenables.