

## **CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA PARA CONSUMO EN CRUDO EN COMEDORES DE SFV DE CATAMARCA**

**Barrionuevo OT, Luna MC, Ahumada CM, Molina MS, Díaz AA, Espeche MN,  
De la Fuente LB.**

El Aceite de Oliva Virgen (AOV) es una matriz alimentaria con un número de compuestos que en sinergia, son responsables de sus características diferenciales de calidad. El Código Alimentario Argentino en su Capítulo VII, artículos 535 y 536, indica que se denomina aceite de oliva el obtenido de los frutos de *Olea europea* L. exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificados solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). Podrá designarse como AOV y se clasificará de acuerdo a su grado de acidez libre como: Extra, Fino o Corriente. Para los consumidores, es importante la correcta rotulación del envase que lo contiene, ya que tienen derecho a saber sobre su origen, características del contenido, obtención, conservación, propiedades nutricionales y fecha de consumo preferente. Los envases no rellenables para el AOV supone garantizar la correspondencia del contenido y la información indicada en la etiqueta. Asegura la trazabilidad exigida y las normas de higiene y seguridad alimentaria. El objetivo del presente estudio es evaluar la calidad del aceite de oliva virgen extra que ofrecen comedores (restaurantes, bares y hoteles) de SFV de Catamarca para consumo crudo y proponer iniciativas para preservarla. Estudio cuali-cuantitativo, longitudinal y prospectivo, en una muestra de comedores ubicados en el microcentro de la ciudad capital, los que integrarán la Red “*Aceite de Oliva+Salud*”. El diseño incluye un ensayo piloto para determinar la calidad del producto; una intervención con provisión de aceite de producción local, envases inviolables y valoración de la calidad, capacitación continua y simultánea para acercar conocimiento sobre el manejo integral de este alimento. Se espera que los resultados obtenidos logren en los miembros de la Red, un cambio de conductas que incluya para el aceite de oliva virgen extra, el uso de envases no rellenables o de uso único como respuesta a las intervenciones e iniciativas propuestas en este estudio. A partir de la elaboración de un Manual conteniendo los resultados alcanzados se espera colaborar con evidencia científica para la generación de una futura reglamentación.

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