



Tecnología y Calidad del aceite de Oliva y utilización de los subproductos

23 y 24 de mayo de 2013

Horario: 17:00 a 21:00 hs

Salón Piriz Mc.Coll - Facultad de Química

Temario:

Día 1 - Introducción:

Composición del aceite de oliva virgen (ácidos grasos, antioxidantes, esteroides, tocoferoles)
Comparación del aceite de oliva virgen con el aceite de girasol de alto oleico.
Maduración de las aceitunas y procesamiento para la obtención del aceite de oliva virgen.
Situación en Uruguay.

Refinación del aceite de oliva no virgen.
Extracción y refinación del aceite de orujo.
Caracterización química-analítica del aceite de oliva.
Control de fraudes en aceite de oliva.

Día 2 - Alpeorujo:

Características
Tratamiento en la industria española
Aprovechamiento de compuestos bioactivos en la industria del olivar: Aceite de orujo, alperujo, hoja.

Docentes:

Dra. María A. Grompone (Uruguay)
Dra. María Victoria Ruiz Méndez (España)

SOCIOS (AIALU y ASOLUR) \$U 900

COSTO

NO SOCIOS	Estudiantes	\$U 1500
	Profesionales	\$U 1800

INFORMES: comision@aialu.org.uy **INSCRIPCION:** cursos@aialu.org.uy

ASOCIACIÓN DE INGENIEROS ALIMENTARIOS DEL URUGUAY