



● RESEÑAS O ARTÍCULOS DE REFLEXIÓN

El Aceite de Oliva de la Facultad de Ciencias Agrarias: innovación y desarrollo junto a los pequeños productores de Mendoza

Mónica Mirábile ¹, Daniela Cónsoli ², Matías Venier ²

¹Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Agrarias. Departamento de ciencias enológicas y agroalimentarias. Sector Agroindustrial y Cátedra de Bromatología. Almirante Brown 500. M5528AHB. Chacras de Coria. Mendoza. Argentina.

²Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Agrarias. Departamento de Ingeniería Agrícola. Cátedra de Química Agrícola. Almirante Brown 500. M5528AHB. Chacras de Coria. Mendoza. Argentina.

* mmirabile@fca.uncu.edu.ar

El aceite de oliva virgen: más que un condimento

Mendoza es reconocida mundialmente por sus vinos, pero en sus tierras también se cultiva un “oro líquido” de calidad excelente: el aceite de oliva virgen extra. Este producto no es solo un condimento, sino una experiencia sensorial compleja que combina aromas frutados, notas herbáceas y un carácter amargo y picante que lo distinguen en el mundo de los aceites de oliva (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2022).

El aceite de oliva virgen extra mendocino se caracteriza por un perfil sensorial intenso y equilibrado, con atributos como el frutado, el amargo y el picante en intensidades medias a altas, y una textura untiosa que lo diferencia de otros aceites más “livianos” (Araniti, 2013). Esta identidad única está influenciada por factores naturales como el clima mediterráneo, la genética del olivo –especialmente la variedad autóctona Arauco– y el manejo del cultivo (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2022; Mendoza CONICET, 2017).

El aceite de oliva no se considera meramente un condimento, sino un alimento fundamental, constituyendo un pilar esencial de la dieta mediterránea. Su relevancia radica no solo en sus atributos organolépticos, sino también en su aporte de nutrientes esenciales que confieren beneficios significativos para la salud, trascendiendo su función como aderezo gastronómico cotidiano.

Más allá del sabor, el secreto reside en su composición química, especialmente en el alto contenido de compuestos fenólicos –antioxidantes naturales que no solo aportan complejidad sensorial, sino también beneficios para la salud, como la protección cardiovascular y la reducción del estrés oxidativo (Quiñones, 2012; Mendoza Gobierno, 2013; Lienaux, 2025).

Cuando la Universidad y el productor se encuentran

La Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCUYO (FCA) investiga y acompaña a los productores locales para potenciar la calidad del aceite de oliva. Actualmente trabaja con más de 70 pequeños olivicultores cuyas superficies de cultivo oscilan entre 0,25 y 10 hectáreas. El sistema de trabajo se articula bajo la modalidad de *fasson*: los productores entregan sus aceitunas a la almazara de la institución, que se encarga del procesamiento y la extracción del aceite; por ese servicio la Facultad retiene un porcentaje del aceite obtenido. Esta modalidad fortalece la cooperación y el rol central de la Facultad en el ecosistema olívcola local. Además, la almazara provee servicios de marcas blancas, permitiendo a los productores comercializar su aceite bajo su propia denominación, lo que contribuye a diversificar y valorizar sus productos en el mercado (Mirábilis, 2022). La Private Label Manufacturers Association (PLMA) define los productos de marca de distribuidor como «*toda la mercancía vendida bajo la marca de un minorista. Esa marca puede utilizar el propio nombre del minorista o un nombre creado exclusivamente por ese minorista*» (PLMA, citado en Trespalacios Gutiérrez et al., 2021, p. 102). Para ello, los productores deben inscribir su marca y registrar el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) vinculado al Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de la Fábrica Experimental de la FCA.

Polifenoles: el secreto detrás del sabor y la salud

Cuando consumimos un aceite de oliva de alta calidad y sentimos ese ligero picor en la garganta o un amargor distintivo, no es un defecto: ¡es una señal de excelencia! Estas sensaciones provienen de los polifenoles, moléculas antioxidantes naturales presentes en las aceitunas.

Los polifenoles no solo son responsables de notas sensoriales vibrantes –pasto recién cortado, hoja de higuera o planta de tomate–, sino que también son poderosos aliados para la salud. Actúan como antioxidantes y antiinflamatorios, protegiendo las células y contribuyendo al bienestar general (Quiñones, 2012).

De acuerdo con diversos estudios, los compuestos fenólicos cumplen funciones clave (Quiñones, 2012; Carreto, 2002):

- **Contribución sensorial:** responsables del amargor, el picor y las notas herbáceas, señales de un aceite de alta calidad.
- **Capacidad antioxidante y estabilidad:** protegen al aceite contra la oxidación y el enranciamiento, prolongando su vida útil.
- **Beneficios para la salud:** poseen efectos antiinflamatorios, antimicrobianos y cardioprotectores. El oleocanthal y la oleaceína, por ejemplo, tienen propiedades anticancerígenas y ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas.
- **Valor agregado:** el alto contenido de polifenoles en variedades como la Arauco posiciona a Mendoza en el mercado de aceites premium.
- **Reconocimiento regulatorio:** la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) reconoce que aceites con más de 250 mg/kg de polifenoles protegen los lípidos sanguíneos frente al daño oxidativo.

Menos cantidad, más calidad

El verdadero arte de producir aceite de oliva excepcional radica en el momento de la cosecha. La tradición sugiere esperar aceitunas maduras y negras para obtener mayor rendimiento, pero el “secreto verde” de Mendoza apunta a lo contrario: la excelencia se logra con aceitunas verdes o en envero (proceso en el que la aceituna pasa de ser verde a negra, es decir, adquiere tonos violáceos), que concentran más polifenoles (figura 1). Aunque el rendimiento sea menor, la calidad aumenta exponencialmente (Hermoso Fernández, 2004).



Fuente: fotografía propia.

Figura 1. Salida de la centrífuga vertical donde se separa la última fracción de agua de vegetación del aceite.

La clave de la calidad del aceite de oliva radica en el momento de la cosecha: una recolección temprana que privilegia el color verde de la aceituna y maximiza su riqueza en polifenoles, aún a costa de obtener menos cantidad de aceite. Para definir el punto óptimo de madurez existen diferentes métodos químicos y sensoriales. Uno de los métodos usados por los productores es el Método del Índice de Maduración (IM) descrito por Uceda y Frías (1975), el cual evalúa el color de la aceituna para predecir el punto óptimo de recolección en el envero que clasifica el color de las aceitunas en ocho categorías, del 0 (verde intenso) al 7 (negro) (figura 2, pág. 52). En Mendoza, la Facultad de Ciencias Agrarias promueve la cosecha en los primeros estadios de esta escala –cuando la aceituna aún es verde o inicia el envero–, logrando aceites más estables, frutados y con alto contenido de polifenoles.

Los beneficios de la cosecha temprana son múltiples:

- Mayor contenido de polifenoles y tocoferoles.
- Perfil sensorial superior, con sabores más frescos y frutados.
- Mayor estabilidad y vida útil del aceite.
- Menor riesgo de deterioro por plagas o condiciones climáticas.
- Procesamiento más rápido y cuidadoso.
- Posicionamiento como producto premium, con mayor valor en el mercado.

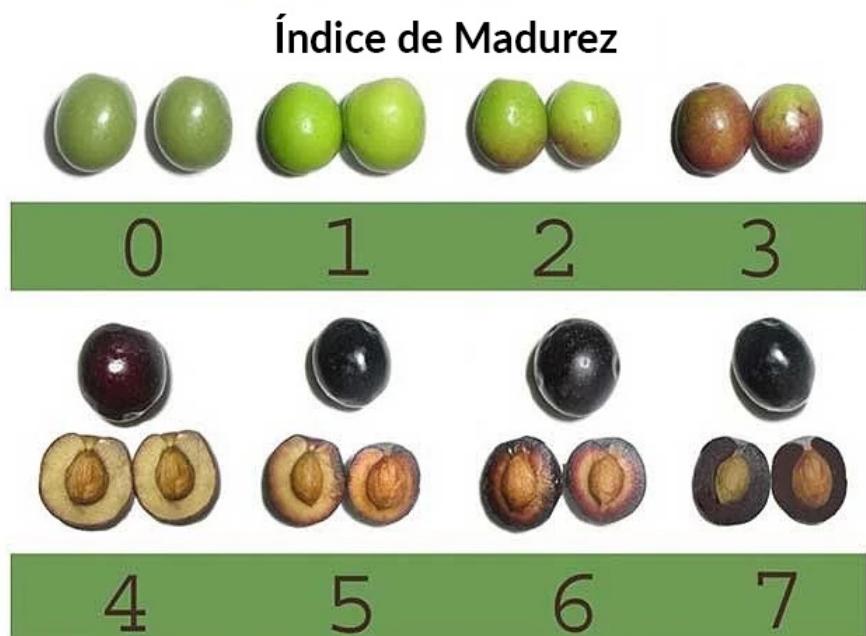
Así, la decisión de priorizar calidad sobre cantidad es una apuesta consciente y estratégica de los productores mendocinos y la FCA.

La Almazara Experimental: ciencia, innovación y tradición

La calidad del aceite de oliva responde a una sinergia entre factores naturales, tecnológicos y humanos. Entre ellos, la cosecha temprana y el contenido de polifenoles resultan fundamentales, pero el compromiso de la FCA es el motor que impulsa la excelencia.

La Almazara Experimental de la FCA no es solo una planta de procesamiento: es un centro de investigación, capacitación y desarrollo. Allí se dictan cursos y talleres especializados, tanto para estudiantes como para técnicos y profesionales, constituyéndose en un espacio de formación práctica y actualización. La almazara recibe pasantes que aplican conocimientos en un contexto real de producción, fortaleciendo la formación académica y profesional.

La institución garantiza rigurosos controles de calidad y análisis sensoriales, cumpliendo estándares internacionales en cada etapa, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado (FCA UNCUYO, 2024).



Referencias numéricas de cada uno de los estados para evaluar el índice de madurez del fruto.

Figura 2. Cambio de coloración de piel y pulpa de la aceituna en diferentes estados de maduración de acuerdo a Uceda y Frías.

Oculto: un aceite con identidad propia

La línea de aceites Oculto ofrece tres opciones:

- **Arauco:** varietal intenso, con notas picantes y amargas.
- **Frantoio:** perfil suave, con aromas frutados a banana y almendra.
- **Blend multivarietal:** 40% Arauco, complementado con Arbequina, Frantoio y Empeltre, logrando un equilibrio entre intensidad y suavidad.

Además, la Facultad produce un blend en botella plástica bajo la denominación "De la Facultad" (figura 3, pág. 53).

Este trabajo conjunto entre productores, técnicos, estudiantes y el Laboratorio Sensorial permitió consolidar la marca Oculto como un referente nacional e internacional, con premios destacados en concursos como Olivinus 2024 y el XIV Encuentro Olivícola Internacional ArgOliva (Olivinus, 2024; ArgOliva, s.f.). La almazara de la FCA también fue reconocida entre las 25 mejores del mundo en el ranking World's Best Olive Oils 2021/2022 (FCA, 2022).

El sello de **Identificación Geográfica Mendoza**, logrado gracias a la articulación entre la Facultad, el gobierno provincial, ASOLMEN y los productores, certifica la calidad y el origen de estos aceites, fortaleciendo su posicionamiento en mercados exigentes (Alimentos Argentinos, 2022).

En síntesis, en la Almazara Experimental de la FCA confluyen ciencia, tecnología, tradición y cooperación con pequeños productores, dando origen a aceites de oliva virgen extra premium que representan la identidad mendocina. Más que un alimento, el aceite de oliva es salud, innovación y cultura. Y desde la Universidad, se proyecta al mundo como símbolo de excelencia.



Fuente: fotografía propia.

Figura 3. Aceites de la línea “Oculto”, y el blend “De la Facultad”.

BIBLIOGRAFÍA

1. Araniti, E. V. (2013). Evaluación de la calidad de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a partir de las variedades Arauco y Arbequina de Mendoza, Argentina (Tesis de grado). Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. https://repositoriosdigitales.mincyt.gob.ar/vufind/Record/BDUNCU_9e12f9861fc320a23562669f044b6491
2. ArgOliva. (s.f.). Bienvenidos! | ArgOliva – XIV Encuentro Olivícola Internacional. Recuperado el 24 de agosto de 2025, de <https://www.argoliva.com.ar/>
3. Alimentos Argentinos, Autoridad de Aplicación Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. (2022). Aceite de oliva virgen extra de Mendoza: Indicación Geográfica [Resumen]. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-Aceite-de-Oliva-Mendoza.pdf>
4. Carretto, M. V., Cuerdo, M. P., Dirienzo, M. G., & Di Vito, M. V. (2002). Aceite de oliva: beneficios en la salud. Invenio, 5(8), 141-149.
5. Facultad de Ciencias Agrarias (22 de julio de 2022). La Fábrica de Aceite de Oliva de Ciencias Agrarias en el puesto 15 del mundo. <https://fca.uncuyo.edu.ar/la-fabrica-de-aceite-de-oliva-de-ciencias-agrarias-entre-las-25-mejores-del-mundo>
6. Facultad de Ciencias Agrarias (25 de setiembre de 2024). Multipremiados: Aceites de Oliva de Agrarias destacan en Competencias Internacionales. <https://fca.uncuyo.edu.ar/aceites-de-oliva-de-agrarias-fueron-multipremiados-en-importantes-competencias-internacionales>
7. Hermoso Fernández, M. (2004). Elaboración de aceite de oliva de calidad. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Dirección General de Investigación, Tecnología y Formación agroalimentaria y pesquera. Servicio de publicaciones y divulgación. Apuntes N° 5/1991.
8. Liénaux, M. (2025). Propiedades antioxidantes de los polifenoles en aceites de oliva. Agromillora Group.
9. Mendoza CONICET. (2017). Factores naturales que influyen en la calidad del aceite de oliva en Mendoza.
10. Mendoza Gobierno. (2013). Aceite de oliva virgen extra, un alimento protector que Mendoza produce en cantidad y calidad. <https://www.mendoza.gov.ar/prensa/aceite-de-oliva-virgen-extra-alimento-protector-que-mendoza-produce-en-cantidad-y-calidad/>
11. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (2022). Aceite de oliva virgen extra de Mendoza [Documento normativo]. https://www.magyp.gob.ar/normativa/_pdf/20220606110301.pdf
12. Mirábilis, M. (2022). Como directora de la Fábrica Experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias, coordina la producción y análisis de aceites de oliva, garantizando rigurosos controles de calidad y promoviendo la innovación tecnológica en la elaboración de aceites premium como la marca Oculto (Los Andes, 2022) <https://www.losandes.com.ar/fincas/monica-mirabile-trabajamos-con-el-productor-y-funcionamos-casi-como-una-cooperativa>
13. Olivinus. (15 de septiembre de 2024). Olivinus Gran Prestigio Oro / Gran Prestige Gold 2024. https://www.olivinus.com.ar/_SP/gpo_2024.php
14. Quiñones, M., Miguel, M., & Aleixandre, A.. (2012). Los polifenoles, compuestos de origen natural con efectos saludables sobre el sistema cardiovascular. Nutrición Hospitalaria, 27(1), 76-89. Recuperado en 23 de agosto de 2025, de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S021216112012000100009&lng=es&tlang=es
15. Trespalacios Gutiérrez, J. A., Estrada Alonso, E., & González Mieres, C. (Coords.). (2021). *Innovación y estrategias en el comercio y en servicios en general: de lo físico a lo digital* (p. 102). KRK Ediciones, Cátedra Fundación Ramón Areces.