

Capacitarán en San Rafael sobre análisis sensorial de aceite de oliva virgen extra y productos identitarios mendocinos

21/05/2026



La propuesta está destinada a trabajadores del sector gastronómico y emprendedores vinculados a los alimentos. El seminario abordará calidad, conservación y características del aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza.

Este jueves 21 de mayo se desarrollará en San Rafael un

seminario de análisis sensorial de aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza, una propuesta orientada especialmente al sector gastronómico y a emprendedores vinculados a la elaboración de alimentos. La actividad es organizada por Asolmen junto a distintas entidades provinciales y busca fortalecer el conocimiento sobre uno de los productos identitarios más importantes de Mendoza.

En diálogo con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5**, **Cecilia Fernández, integrante de Asolmen**, explicó que el objetivo principal es acercar herramientas técnicas y de conocimiento a quienes tienen contacto directo con el consumidor. “La idea de este seminario es impartir información o conocimiento para el sector gastronómico. En definitiva, es el que hace el vínculo entre la producción y el comensal, el consumidor”, señaló.

Fernández destacó que la capacitación está pensada para chefs, cocineros, bartenders, mozos, pasteleros, ayudantes de cocina y emprendedores gastronómicos. **“Es muy interesante este seminario porque les va a brindar herramientas a todo el sector gastronómico, desde los chefs y cocineros hasta los bartenders y mozos, sobre cuáles son los mejores aceites de oliva y cómo es el cuidado que deben tener”**, detalló.

Sello de calidad y proyección turística

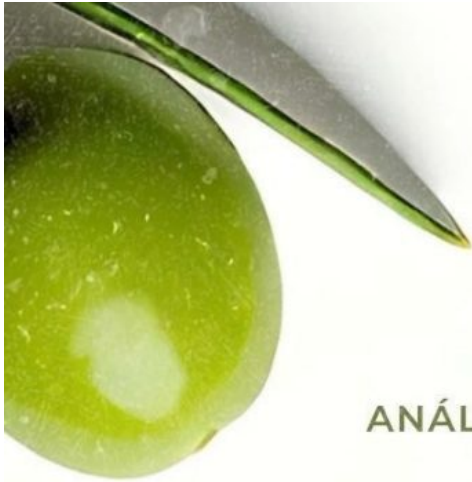
La referente remarcó además la importancia de la indicación geográfica Mendoza como sello de calidad para los aceites producidos en la provincia. **“Nosotros en Mendoza tenemos una indicación geográfica, es decir, un sello de calidad de oliva al origen, que nos dice que tenemos una serie de marcas que no solamente son elaboradas en Mendoza, sino que tienen una calidad excepcional”**, sostuvo.

En ese sentido, consideró fundamental que el sector gastronómico conozca estos productos para poder difundirlos entre quienes visitan la provincia. “Es importante que el

sector gastronómico lo conozca para poder difundirlo a todo el turismo que recibimos”, expresó.

Durante la entrevista también hizo referencia al potencial del aceite de oliva en combinación con otros productos regionales. “Estamos hablando con San Rafael sobre la ciruela de industria, el aceite de oliva y el chocolate. Me parece que son cosas que uno puede unir e ir gestando productos identitarios de la zona”, indicó.

Fernández explicó que la actividad forma parte de un plan más amplio impulsado por la provincia para fortalecer la identidad gastronómica mendocina. “Este plan de desarrollo de identidad gastronómica de Mendoza trata de acercar lo que se produce en Mendoza con la cocina de Mendoza y que tanto turistas como mendocinos puedan conocer la oferta”, afirmó.



SEMINARIO

ANÁLISIS SENSORIAL DE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Dirigido a *mozos, cocineros, ayudantes de cocina* y **emprendedores gastronómicos**

JUEVES | **16 A 19 HS**
21/05 | **SAN RAFAEL**

Claves para reconocer un buen aceite de oliva

Consultada sobre cómo identificar un aceite de oliva de calidad, la integrante de Asolmen brindó algunos consejos para consumidores habituales. **“Cuando es un precio demasiado bajo, ahí hay que sospechar, porque para producir aceite de oliva de muy buena calidad se utilizan muchos kilos de aceituna y es un producto oneroso”**, explicó.

Además, aclaró un detalle importante relacionado con el etiquetado. **“En la etiqueta tiene que decir ‘virgen extra’**. La

máxima calidad es virgen extra, no extra virgen”, señaló. Y agregó: “Cuando encontramos una etiqueta que tiene el nombre al revés, ahí da para sospechar, porque no es el nombre correcto según el Código Alimentario Argentino”.

También recomendó prestar atención a la conservación y antigüedad del producto. “Hay que tratar de consumir aceites del mismo año y evitar una maduración de más de 2 años. Si está mal guardado, al sol o en un lugar caluroso, va a empezar a perder calidad”, comentó.

Horarios e inscripciones

Sobre la organización del encuentro, Fernández indicó que el seminario es impulsado por Asolmen junto al DIGAM, AEHGA y el Emetur. La capacitación tendrá una duración aproximada de 3 horas y un costo de 10.000 pesos. Los socios de AEHGA contarán con un descuento del 50%.

La actividad en San Rafael se desarrollará el jueves de 16 a 19 horas en el Hotel Bonito, ubicado en avenida San Martín 325. Además, habrá otra jornada el viernes 22 en Malargüe, de 9 a 12 horas en la Cámara de Comercio.

“Es importante que se inscriban porque hay un cupo acotado de personas”, advirtió Fernández, quien además destacó que las actividades se realizan en el marco del Mes de la Olivicultura, que comenzó el 13 de mayo y culminará el 13 de junio con la Fiesta del Olivo en Lavalle.

En ese contexto también se desarrollarán otras propuestas vinculadas al sector. “Va a haber un concurso de recetas con aceite de oliva y otros productos identitarios de la provincia”, adelantó. Asimismo, anunció la realización de un concurso de jóvenes catadores destinado a estudiantes de carreras afines a la gastronomía y al sector agroalimentario.

“Queremos que la gente joven pueda sumarse a este mundo maravilloso que es el aceite de oliva”, concluyó.