

ACEITUNAS: HISTORIA, TRADICIÓN, INDUSTRIA Y SU USO CULINARIO



AREA FORMATIVA
HOSTELERÍA

DURACIÓN
30/16 H

MODALIDAD
MIXTA/PRESENCIAL

OBJETIVOS:

Dar a conocer las características más importantes del sector de la Aceituna de Mesa: la evolución del sector, la distribución y tipologías de los productos elaborados, la historia de la aceituna, etc.

Fundamentar la importancia del sector donde desarrollan su actividad los participantes.

Conocer los distintos tipos de aceituna y sus diversos usos culinarios: aliños

CONTENIDOS:

- EL OLIVAR BASE DE LA ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGÜEDAD
- LA PRODUCCIÓN OLIVARERA Y EL MUNDO ÁRABE
- HACIENDAS DE OLIVAR: LOS LATIFUNDIOS
- EL CONSUMO DE ACEITUNA
- CARACTERÍSTICAS Y VALORES NUTRICIONALES
- LA INDUSTRIA ACEITUNERA EN LA ACTUALIDAD
- PRÁCTICAS DE ALIÑOS Y ELABORACIÓN

MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

PRESUPUESTO:

MIXTA 210 € (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL(mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en los terrenos de la propia empresa y la formación teórica en nuestras instalaciones en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

PERFIL DEL MONITOR:

Diplomado Universitario o titulación superior relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia profesional en la familia profesional.

***NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**