

## 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.**