FICHA DEL CURSO · INAK0001

Curso de Técnicas en cata de aceites – INAK0001

Aprende la técnica de cata de aceites: categorías, metodología del panel, atributos positivos y defectos.

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
12 horas	100% online (teleformación)	Especialidad Formativa del catálogo de Formación Profesional para el Empleo



Presentación

- **¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso de Técnicas en cata de aceites.** INAK0001!

Aprende la técnica de cata de aceites: categorías, metodología del panel, atributos positivos y defectos.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

El aceite de oliva y sus categorías.

Metodología de la cata.

Atributos positivos y defectos.

El panel de cata y la valoración.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Cumplir la normativa alimentaria que afecta a tu puesto.
- Mejorar la calidad y la eficiencia de los procesos.

¡Da el siguiente paso en tu carrera profesional!

- **El Curso de Técnicas en cata de aceites.** INAK0001 forma parte del Catálogo de Especialidades Formativas del SEPE, y contamos con la inscripción oficial en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo

(código 8000002435) para impartirlo en modalidad de teleformación.

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

- **Al finalizar este Curso de Técnicas en cata de aceites.** INAK0001:
- El aceite de oliva y sus categorías
- Metodología de la cata
- Atributos positivos y defectos
- El panel de cata y la valoración

Objetivos del curso

- Aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
- Cumplir la normativa alimentaria que afecta a tu puesto
- Mejorar la calidad y la eficiencia de los procesos

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

EL ACEITE DE OLIVA Y SUS CATEGORÍAS

METODOLOGÍA DE LA CATA

ATRIBUTOS POSITIVOS Y DEFECTOS

EL PANEL DE CATA Y LA VALORACIÓN

PROGRAMA OFICIAL INAK0001 · 12 HORAS

El temario completo sigue el programa formativo oficial de la especialidad INAK0001 del Catálogo de Especialidades Formativas del SEPE. Pídenos el índice detallado por WhatsApp y te lo enviamos.

A quién va dirigido

Este curso de Técnicas en cata de aceites va dirigido a:

- Manipuladores y operarios de la industria alimentaria

Que quieren actualizar sus conocimientos y trabajar con más seguridad.

- Responsables de calidad, producción y seguridad alimentaria

Que necesitan reforzar su formación técnica.

- Personal de comercio, hostelería y restauración

Obradores, tiendas, cocinas y comedores colectivos.

- Empresas que quieren formar a su equipo

Formación bonificable a través de FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Operario/a de elaboración y envasado

Industrias alimentarias, obradores y centrales de producción.

Técnico/a de calidad y seguridad alimentaria

Control de procesos, APPCC, auditorías y trazabilidad.

Comercio, hostelería y restauración colectiva

Puestos donde la formación alimentaria es imprescindible.

Mejora en tu puesto actual

Asume nuevas responsabilidades con una formación acreditada.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-tecnicas-en-cata-de-aceites-inak0001/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE

Fundación Estatal PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO
Número de registro formación para empresas: nº 9900029296

ISO 9001 · ISO 14001