



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAK0001
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Tipos y categorías del aceite de oliva
- Fases de la cata: visual, olfativa y gustativa
- Identificación de aromas y sabores característicos
- Factores que determinan la calidad del aceite
- Defectos y alteraciones en los aceites
- Normas y procedimientos para la valoración organoléptica

SALIDAS PROFESIONALES

- Catador/a o técnico/a en industrias oleícolas
- Personal de almazaras o cooperativas agrícolas

- Consultor/a en calidad agroalimentaria
- Profesional de gastronomía o restauración