

curso monográfico
especialista
Maestro de Almazara



Más información en:

IES Gregorio Prieto

Avda de los Estudiantes s/n

13300 Valdepeñas

Teléfono

926 321 903

Departamento de Industrias Alimentarias

alimentarias@iesgregorioprieto.com



© Azucena Camacho
Departamento de Industrias Alimentarias

Departamento de Industrias Alimentarias
alimentarias@iesgregorioprieto.com

preinscripción



rellena tu solicitud pinchando aquí

curso monográfico
especialista
Maestro de Almazara



700 horas

Completa tu formación técnica para poder trabajar en el sector oleícola. Curso incluido en el Programa Nacional de Garantía Juvenil.



Módulos formativos:

- Extracción de aceite de oliva (199 horas)
- Acondicionamiento de aceites de oliva (99 horas)
- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos (95 horas)
- Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles (100 horas)
- Formación en centros de trabajo (207 horas)

Plazo de preinscripción

hasta el 7 de Octubre de 2018
vía solicitud online pincha [aquí](#)

Plazo de matriculación

del 15 al 22 de Octubre de 2018

Lugar

Secretaria del IES Gregorio Prieto en horario de 9:00 a 14:00



Prácticas en empresas del sector



Presentación del curso

El próximo 29 de Octubre de 2021 a las 12:00 horas; en el Departamento de Industrias Alimentarias.

Desarrollo del curso

En horario escolar matinal, desde el día 2 de noviembre de 2021 hasta 26 de mayo de 2022.

Requisitos

Desempleados de 19 a 30 años con estudios de Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO).

Programa Nacional de Garantía Juvenil

Los jóvenes de 19 a 30 años que estén en situación de desempleo podrán acogerse a las ayudas del Programa Nacional de Garantía Juvenil.



Contacto

IES Gregorio Prieto

Avda de los estudiantes s/n

13300 Valdepeñas (Ciudad Real)

alimentarias@iesgregorioprieto.com

926 321 903