

FORMACIÓN OLEÍCOLA



Criterio que
hace rendir
la tecnología

Zeytum

CATÁLOGO DE SERVICIOS DE FORMACIÓN

La calidad de un aceite depende también del conocimiento de quienes lo producen. En Zeytum desarrollamos programas de formación que fortalecen las capacidades técnicas de profesionales y equipos para mejorar los procesos, la calidad y el valor del producto final.

CONTEXTO / ENFOQUE



La evolución de la industria del aceite exige profesionales capaces de comprender cada etapa del proceso productivo y tomar decisiones basadas en criterios técnicos.

En Zeytum diseñamos programas de formación que combinan conocimiento, experiencia y práctica para desarrollar capacidades en producción, cata y control de calidad, adaptándonos a las necesidades de cada empresa y equipo de trabajo.

EL CONOCIMIENTO IMPULSA DECISIONES

Desarrollamos competencias técnicas que fortalecen la capacidad de análisis y decisión de los equipos. Nuestros programas convierten el conocimiento en un activo de la organización, promoviendo criterios compartidos, mayor autonomía operativa y una mejora continua en toda la cadena de valor.

CONOCIMIENTO

Fundamentos técnicos sobre producción, calidad y análisis del aceite.

HABILIDADES

Desarrollo de competencias mediante práctica y entrenamiento.

DECISIONES

Aplicación de criterios técnicos en el trabajo diario.

RESULTADOS

Procesos más consistentes, mejor calidad y equipos más preparados.



La falta de capacitación técnica suele traducirse en decisiones inconsistentes, pérdidas de calidad y dificultades para mantener procesos estables. La formación continua permite reducir errores, fortalecer los criterios de evaluación y mejorar el desempeño de las personas que intervienen en la cadena de producción.

Nuestros programas ayudan a desarrollar equipos más preparados, capaces de interpretar correctamente el producto, optimizar los procesos y aplicar buenas prácticas en su trabajo diario.

DESARROLLAMOS COMPETENCIAS PARA:



- Evaluar técnicamente la calidad del aceite.
- Interpretar atributos sensoriales.
- Controlar procesos de elaboración.
- Aplicar buenas prácticas en planta.
- Optimizar la operación de la almazara.
- Estandarizar procedimientos.
- Reducir errores operativos.
- Fortalecer los criterios de decisión.
- Mejorar el desempeño de los equipos.
- Impulsar la mejora continua.



MAPA COMPLETO DE SERVICIOS

A.1 Formación en cata

Desarrollo de capacidades para evaluar, interpretar y describir aceites mediante metodología sensorial.

A.2 Capacitación técnica en producción

Programas orientados a optimizar procesos de elaboración y fortalecer los criterios técnicos en planta.

A.3 Programas para equipos de almazara

Capacitación práctica adaptada a los diferentes roles operativos y técnicos de la almazara.

A.4 Cursos especializados sectoriales

Programas de formación diseñados según el perfil, nivel técnico y necesidades específicas de cada organización.

A.1 FORMACIÓN EN CATA

La cata es una herramienta fundamental para comprender la calidad de un aceite y apoyar la toma de decisiones durante su producción y comercialización.

01 QUÉ RESUELVE

- Dificultad para evaluar aceites.
- Interpretaciones subjetivas.
- Falta de criterios técnicos.

02 QUÉ HACEMOS

- Formación en cata.
- Identificación de atributos.
- Entrenamiento sensorial.
- Evaluación técnica.

03 BENEFICIOS

- Mayor precisión sensorial.
- Mejor evaluación del producto.
- Equipos más especializados.
- Decisiones mejor fundamentadas.

A.2 CAPACITACIÓN EN PRODUCCIÓN

Una producción consistente requiere comprender las variables que influyen en la calidad del aceite. Nuestros programas fortalecen los conocimientos técnicos necesarios para operar con mayor eficiencia.

01 QUÉ RESUELVE

- Errores operativos.
- Procesos inconsistentes.
- Baja eficiencia.

02 QUÉ HACEMOS

- Buenas prácticas.
- Control de variables.
- Optimización operativa.
- Formación práctica.

03 BENEFICIOS

- Mayor eficiencia.
- Mejor calidad.
- Menos errores.
- Procesos más estables.

A.3 PROGRAMAS DE ALMAZARA

Cada función dentro de la almazara requiere conocimientos específicos. Diseñamos programas adaptados a los distintos perfiles para fortalecer el desempeño de todo el equipo.

- 01**
QUÉ RESUELVE
- Diferencias de criterio.
 - Procedimientos poco uniformes.
 - Baja coordinación.
-

- 02**
QUÉ HACEMOS
- Formación por roles.
 - Protocolos de operación.
 - Seguimiento técnico.
 - Evaluación del aprendizaje.
-

- 03**
BENEFICIOS
- Equipos mejor preparados.
 - Operaciones más consistentes.
 - Mayor coordinación.
 - Mejor desempeño operativo.

A.4 CURSOS SECTORIALES

Cada organización enfrenta desafíos diferentes. Desarrollamos programas personalizados que responden al nivel técnico, los objetivos y las necesidades particulares de cada cliente.

01 QUÉ RESUELVE

- Formación genérica.
- Necesidades específicas.
- Brechas de conocimiento.

02 QUÉ HACEMOS

- Cursos de iniciación.
- Cursos avanzados.
- Programas a medida.
- Formación especializada.

03 BENEFICIOS

- Capacitación personalizada.
- Mayor aplicación práctica.
- Desarrollo profesional.
- Aprendizaje orientado a resultados.

NUESTRA METODOLOGÍA

Nuestra metodología combina conocimiento técnico con una experiencia de aprendizaje práctica y aplicada.



1. Diagnóstico

Identificamos las necesidades de formación del equipo.

2. Diseño

Adaptamos los contenidos a cada organización.

3. Intervención

Desarrollamos sesiones teóricas y prácticas.



5. Evaluación

Medimos el progreso y consolidamos conocimientos.

4. Aplicación

Transferimos el aprendizaje al entorno de trabajo.

RESULTADOS

La formación técnica genera beneficios que trascienden el aula y se reflejan directamente en la operación.

Impacto técnico

- Mayor capacidad de análisis.
- Mejor control de procesos.
- Evaluaciones más precisas.
- Aplicación de buenas prácticas.

Impacto económico

- Equipos más preparados.
- Decisiones más consistentes.
- Mayor autonomía técnica.
- Cultura de mejora continua

Desarrollar las capacidades de un equipo significa mejorar la calidad de las decisiones, fortalecer los procesos y construir organizaciones más competitivas.

Critero que
hace rendir
la tecnología

Zeytum

Contáctanos

Camino Viejo de Logroño
12. 26140 - Lardero, La Rioja

+34 657 277 845

info@zeytum.com

www.zeytum.com