



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Quesos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Elaboración de Quesos

duración total: 160 horas

horas teleformación: 80 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la quesería, dentro del área profesional de lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de quesos.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Describir los procedimientos de elaboración de los diferentes tipos de quesos relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de quesos.
- Efectuar operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Describir los distintos procesos y métodos de maduración según el tipo de queso a elaborar.
- Realizar las operaciones necesarias para conseguir la maduración de los quesos controlando los parámetros adecuados para cada tipo de queso.
- Realizar las operaciones de envasado de los diferentes tipos de queso consiguiendo la calidad y características idóneas.
- Realizar las operaciones de etiquetado y embalaje de los quesos necesarias para la expedición y transporte de los mismos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0028_2 Elaboración de quesos certificando haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Establecimientos de tamaño diverso en industrias de elaboración de quesos. Desarrolla su actividad en las áreas funcionales de: recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos).

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1181 Maduración y Envasado de Quesos'
- Manual teórico 'UF1180 Procesos Básicos de Elaboración de Quesos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE QUESOS****UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS.**

- 1.El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda...
- 2.Variedades de quesos.
- 3.Quesos españoles, denominaciones de origen.
- 4.Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos
- 5.Certificación y normalización en la elaboración de quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS.

- 1.Distribución de espacios
- 2.Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento
- 3.La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
- 4.Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
- 5.Mantenimiento básico de equipos.
- 6.Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO.

- 1.Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos
- 2.Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes.
- 3.Fermentos lácticos; tipos, composición y características.
- 4.Cálculo y dosificación de ingredientes.
- 5.Aplicación y manejo de fermentos.
- 6.Tipos de mezcla y comportamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUAJADO DE LA LECHE.

- 1.Cuajos:
 - 1.- Tipos y acción del cuajo.
 - 2.- Preparación y titulación del cuajo.
- 2.Técnicas de adicción del cuajo.
- 3.Control de parámetros de coagulación.
- 4.Coagulación en continuo
- 5.Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación.
- 6.Métodos y medios para la toma de muestras.
- 7.Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
- 8.Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLDEADO Y PRENSADO DE LOS QUESOS.

- 1.Trasvase de la cuajada.
- 2.Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
- 3.Instrumentos de moldeado y prensado.
- 4.Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
- 5.Extracción de los quesos.
- 6.Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección
- 7.Aprovechamientos del lactosuero.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALADO DE LOS QUESOS.

- 1.Salmuera. Definición y características.
- 2.Tipos de salmuera.
- 3.Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
- 4.Depuración de la salmuera.
- 5.Control de calidad en el salado.
- 6.Vertido de residuos.

UNIDAD FORMATIVA 2. MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

- 1.Fundamentos de la maduración.
- 2.Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
- 3.Cámaras de maduración y conservación.
- 4.Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
- 5.Maquinaria y útiles empleados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

- 1.Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
- 2.Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
- 3.Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
- 4.Métodos y medios para la toma de muestras.
- 5.Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
- 6.Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
- 7.Recubrimientos de los quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO.

- 1.Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
- 2.Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
- 3.Materiales utilizados en el envasado y sus características.
- 4.Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
- 5.Líneas de envasado automáticas.
- 6.Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
- 7.Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
- 8.Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
- 9.Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
- 10.Autocontrol en el envasado de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMBALAJE DE LOS QUESOS.

- 1.Tipos y métodos de embalaje
- 2.Normativa aplicable, materiales utilizados.
- 3.Líneas de embalaje.
- 4.Identificación de lotes y productos.
- 5.Técnicas de composición de paquetes.
- 6.Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
- 7.Técnicas de rotulado.
- 8.Autocontrol en los sistemas de embalado.