Maduración y envasado de quesos (UF1181)

Maduración y envasado de quesos (UF1181)

Duración: 70 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2025

DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa:

[redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Procesos y métodos de maduración de los quesos.
1.1. Fundamentos de la maduración.
1.2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
1.3. Cámaras de maduración y conservación.
1.4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
1.5. Maquinaria y útiles empleados.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos.
2.1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
2.2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
2.3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
2.4. Métodos y medios para la toma de muestras.
2.5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
2.6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
2.7. Recubrimientos de los quesos.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Envasado y etiquetado del queso.
3.1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
3.2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
3.3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
3.4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
3.5. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
3.6. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.

© ICA FORMACION 2025

3.7. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
3.8. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
3.9. Autocontrol en el envasado de quesos.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Embalaje de los quesos.
4.1. Tipos y métodos de embalaje
4.2. Normativa aplicable, materiales utilizados.
4.3. Líneas de embalaje.
4.4. Identificación de lotes y productos.
4.5. Técnicas de composición de paquetes.
4.6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
4.7. Técnicas de rotulado.
4.8. Autocontrol en los sistemas de embalado.

© ICA FORMACION 2025