



ESCUOLA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS
ESCUOLA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

**TRADICIÓN,
INNOVACIÓN
Y LA MEJOR
FORMACIÓN**



ILZA FUNDACIÓN ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

Junta de Castilla y León

DEPARTAMENTO DE ZAMORA

AYUNTAMIENTO DE ZAMORA

I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos. 49022 Zamora • www.eilza.es • fundacion@eilza.es formacion@eilza.es

SOBRE EILZA



La Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas fue constituida con carácter de naturaleza privada, y sin ánimo de lucro el 15 de mayo del 2019, e inscrita en el Registro de Fundaciones de la Castilla y León el 17 de julio, con el número 49-000971.

La Escuela Internacional de Industrias Lácteas tiene como objeto, recogido en el artículo 5 de sus Estatutos, “la creación, promoción, impulso y gestión de la Escuela Internacional de Industrias Lácteas, dedicada a la enseñanza, formación, divulgación y promoción de los sectores ovino, caprino, vacuno y lácteo/quesero”.

I.E.S. Alfonso IX.
Edificio Ciclos,
49022 Zamora.
España
www.eilza.es
fundacion@eilza.es
formacion@eilza.es

Curso MAESTRO QUESERO

DURACIÓN	270 HORAS
PRECIO	550 EUROS (IVA INCLUIDO)
MODALIDAD	PRESENCIAL



SECTOR

Este Curso se encuadra en el sector productivo lácteo, en el subsector relativo a la elaboración de quesos.

OCUPACIONES

El Curso de Maestro Quesero habilita para desempeñar cargos como:

- Procesadores de leche.
- Queseros.
- Trabajadores del tratamiento de la leche.
- Operadores de cuadro de control para el tratamiento de la leche y sus derivados

CURSO MAESTRO QUESERO

Elaborar quesos y quesos fundidos, mediante las operaciones de recepción y tratamiento de materias primas, elaboración, maduración, conservación, corte, envasado del producto final, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria, medioambientales, calidad y prevención de riesgos laborales.

Dirigido a aquellas personas que desarrollan su actividad profesional en el departamento de producción en industrias alimentarias dedicado a la elaboración de quesos, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena. También a aquellos profesionales cuya actividad depende, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, que pueda tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Objetivos

Con el Curso de Maestro Quesero usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.
- Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.



PROGRAMA ACADÉMICO

- MÓDULO 1.- Principios básicos, recepción y tratamientos previos de la leche (85 horas).

FECHAS: 01/02/2022 - 02/03/2022

- MÓDULO 2.- Elaboración de quesos (105 horas).

FECHAS: 02/03/2022 - 05/04/2022

- MÓDULO PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES (80 horas).

FECHAS: A CONVENIR SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ALUMNOS Y FÁBRICAS.



MÓDULO 1.- PRINCÍPIOS BÁSICOS, RECEPCIÓN Y TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE

- 1.- FUNDAMENTOS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y REOLÓGICOS DE LA LECHE
- 2.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS LÁCTEAS,
- 3.- ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y MATERIAS PRIMAS.
- 4.- TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE.
- 5.- NORMALIZACIÓN DE LA LECHE.
- 6.- RECEPCIÓN TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE Y NORMALIZACIÓN EN INSTALACIONES AUTOMATIZADAS.
- 7.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.

MÓDULO 2.- ELABORACIÓN DE QUESOS

- 1.- TIPOS DE QUESO.
- 2.- FERMENTACIÓN .
- 3.- COAGULACIÓN
- 4.- ELABORACIÓN DE QUESOS
- 5.- MADURACIÓN Y AFINADO DEL QUESO
- 6.- ENVASADO
- 7.- DEFECTOS DEL QUESO

PRÁCTICAS DE LABORATORIO ;

- * ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS; acidez, pH, control de salmueras, fosfatasa, alcohol , reductasa, Materia Grasa, Humedad, EST.
 - * ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS; tinciones de Gram, recuentos totales de aerobios, mohos y levaduras, recuento coliformes totales en leche, queso y salmuera, placas petri ambientales, manos y swabs en superficies, recuento anaerobios esporulados.
 - * ANÁLISIS BIOTECNOLÓGICOS; sabor y aroma de los cultivos, actividad de los cultivos, inhibidores, bacteriófagos, fraudes IC, fermentación, curvas de acidificación, titulación de cuajos y coagulantes.
-

FABRICACIONES;

- * QUESO LECHE DE OVEJA CRUDA
- * QUESO DE LECHE OVEJA PASTERIZADA
- * QUESO DE PASTA COCIDA TIPO PARMESANO
- * TORTA DE OVEJA
- * QUESO DE MEZCLA: VACO + OVEJA + CABRA
- * QUESOS AZUL
- * QUESOS DE CUAJADA LÁCTICA TIPO RULO
- * QUESO CABRA PASTA PRENSADA
- * QUESO FRESCO DE CABRA
- * QUESOS PASTAS BLANDAS TIPO CAMMEMBERT
- * QUESO DE PASTA LAVADA TIPO ARZUA
- * QUESO PASTA HILDA TIPO MOZARELLA

metodología de aprendizaje



Clases presenciales de lunes a jueves en el Edificio Ciclos del I.E.S Alfonso IX de Zamora combinadas con visitas a Industrias Lácteas.

horario

Lunes a jueves de 15.30h a 21.00 h

:



www.eilza.es



654 826419

formacion@eilza.es

I.E.S. Alfonso IX.
Edificio Ciclos, 49022
Zamora.España