

GALILEA FORMACION

**C/ MANUEL DE FALLA N°3 18005
GRANADA**
TFNO: 958-250906 FAX: 958-250925
<http://www.galileaformacion.com>
N° Acreditación: 20.024

CONTENIDO FORMATIVO

77041023 - ELABORADOR DEL QUESO

PRIMER SEMESTRE:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PREPARACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO: INTRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. BACTERIAS CAUSANTES DE TOXIINFECCIONES O DE INTOXICACIONES.

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: LA LECHE. LOS COAGULANTES. EL CALCIO. LOS MICROORGANISMOS. UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO EN ESPAÑA.

TRATAMIENTOS PREVIOS A LA LECHE: FILTRADO. ACIDIFICACIÓN. LA ADICIÓN DE PRODUCTOS A LA LECHE. LA PASTEURIZACIÓN.

SEGUNDO SEMESTRE:

COAGULACIÓN DE LA LECHE: LOS FERMENTOS LÁCTICOS. LA COAGULACIÓN DE LOS QUESOS. DIVERSAS CLASIFICACIONES DE LOS QUESOS. TERMINOLOGÍA APLICABLE A LA CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS.

TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DEL SUERO Y SUS DERIVADOS: TRATAMIENTOS FÍSICOS DE LA CUAJADA.

PRESADO, SALADO Y MADURACIÓN: PRESADO. SALADO. MADURACIÓN.

TERCER SEMESTRE:

GESTIÓN DE "STOCKS" Y ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO: EMBALAJE. ENVASADO DE LOS QUESOS FRESCOS. ENVASADO DE LOS QUESOS DE PASTA BLANDA. ENVASADO DE LOS QUESOS DE PASTA PENSADA. ENVASADO DE LOS QUESOS FUNDIDOS. EL EMBALADO. EL QUESO EN LA ALIMENTACIÓN. VALOR NUTRITIVO. EL CONSUMO DEL QUESO Y LA SALUD.

CUARTO SEMESTRE:

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO: CONTENIDO DE LA ORGANIZACIÓN. BASES DE LA ORGANIZACIÓN. ORGANIZACIÓN FORMAL. ORGANIGRAMA. FUNCIONES DEL PERSONAL LA DIRECCIÓN.

MEJORA DE MÉTODOS: FUNCIONES DE CONTROL Y PLANIFICACIÓN. CONTROL DE LOS PRESUPUESTOS ECONÓMICOS DEL PERSONAL. AUTOEVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE TRABAJO. DIRECCIÓN POR OBJETIVOS.

CONTROL DE CALIDAD: CAMBIOS EN LA ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS. CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN. LA ETAPA DEL MARKETING LA ETAPA DE DISEÑO. ESTRATEGIA DE CALIDAD. ESTRATEGIA EN EL ÁREA DE COMPRAS. ESTRATEGIA DE CALIDAD EN LA ETAPA DE FABRICACIÓN. HISTOGRAMA. NORMALIZACIÓN. CERTIFICACIÓN. REGLAMENTACIÓN Y HOMOLOGACIÓN.

NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL: LA RELACIÓN INDIVIDUAL DE TRABAJO. MODALIDADES DE CONTRATACIONES. CONVENIOS COLECTIVOS. LA SEGURIDAD SOCIAL. PRESTACIONES.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: CONCEPTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIONES DE ACCIDENTES. PREVENCIÓN DE INCENDIOS. PREVENCIÓN DE RIESGOS ELÉCTRICOS. RIESGOS HIGIÉNICOS. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD EN LOS CENTROS DE TRABAJO. PROTECCIÓN DE MAQUINARIA. PRIMEROS AUXILIOS EN EL AMBIENTE LABORAL. MANUTENCIÓN Y TRANSPORTE DE MATERIALES. EQUIPOS Y PRENDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

PARA SELECCIONAR SEMESTRE MARQUE EN EL CUADRANTE