

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: TECNOLOGÍA Y GESTIÓN QUESERA

Familia profesional: Industrias Alimentarias

Duración del estudio: 680 horas

Competencia general

La competencia general de este curso de especialización consiste en reconocer y aplicar la tecnología quesera, programando y supervisando las etapas de fabricación, aplicando los sistemas de control y las técnicas de mejora continua, así como la gestión de los recursos necesarios para garantizar los planes de producción, los objetivos de calidad y seguridad alimentaria, la gestión de costes, la prevención de riesgos laborales y la protección medioambiental, de acuerdo con las normas establecidas por la empresa y la legislación vigente.

Entorno profesional

Las personas que hayan obtenido el Título de Máster de Formación Profesional o certificación académica de asistencia con aprovechamiento que acredita la superación de este curso de especialización podrán ejercer su actividad como tecnólogas y tecnólogos queseros en pequeñas, medianas o grandes empresas de fabricación de queso, integradas en un equipo de trabajo donde se realizan tareas de fabricación, organización de la producción, gestión económica, análisis de datos, desarrollo de productos, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Actúan como mandos intermedios bajo la supervisión de personal responsable técnico de nivel superior, si bien en pequeñas empresas disponen de un mayor grado de autonomía pudiendo asumir labores de gestión y dirección de empresa.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Tecnólogos/as queseras.
- b) Maestros/as queseras.
- c) Jefes/as de equipo en fabricación o afinado.
- d) Responsables de fabricación.
- e) Responsables de afinado/ maduración.
- f) Técnicos/as de laboratorio en quesería.
- g) Técnicos/as de investigación y desarrollo.
- h) Responsables de empresa quesera (personas emprendedoras).
- i) Técnicos/as comerciales.

Plan de formación. Los módulos profesionales de este curso de especialización son:

Código Módulo	Módulo profesional	Horas
5145	Lactología y técnicas analíticas.	Pendiente de publicación
5146	Tecnología quesera.	Pendiente de publicación
5147	Operaciones y equipos en la industria quesera.	Pendiente de publicación
5148	Gestión industrial de la quesería.	Pendiente de publicación
Total:		680

Requisitos de acceso

Estar en posesión de alguno de los siguientes títulos:

- Técnico Superior en Laboratorio de análisis y control de calidad
- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Química industrial
- Técnico Superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria
- Técnico Superior en Ganadería y asistencia en sanidad animal
- Técnico Superior en Fabricación de productos farmacéuticos, biotecnológicos y afines
- Técnico Superior en Química y salud ambiental

✓ En el caso de disponibilidad de plazas vacantes podrán acceder las personas que no cuenten con alguno de los títulos requeridos y cumplan con los requisitos previstos en el artículo 120.3 del Real Decreto 659/2023. Se asignarán hasta un máximo del 20% de las plazas ofertadas.

Normativa

- [Real Decreto 1092/2024, de 22 de octubre, por el que se establece el Curso de especialización de Formación Profesional de Grado Superior en Tecnología y gestión quesera y se fijan los aspectos básicos del currículo.](#)
- [Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)
- Pendiente de publicación la normativa de Castilla y León.