



(29/01/2024)

Proyecto de Real Decreto XXX/2024, de XX de XXXX, 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.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación dispone en su artículo 39.3 que los cursos de especialización tendrán una oferta modular, de duración variable, que integre los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales. En su artículo 39.6, establece que el Gobierno, previa consulta a las comunidades autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

Por otro lado, el artículo 42.2 dispone que los cursos de especialización complementarán o profundizarán en las competencias de quienes ya dispongan de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno se determine.

A efectos de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-11), los cursos de especialización se considerarán un programa secuencial de los títulos de referencia que dan acceso a los mismos.

Por su parte, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en sus artículos 6.3 y 6.4 establece, en relación con la formación profesional, que el Gobierno fijará los objetivos, competencias, contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo básico. Los contenidos del currículo básico requerirán el 50 por 100 de los horarios para las comunidades autónomas que tengan lengua cooficial y el 60 por 100 para aquellas que no la tengan.

Además, esta misma ley, en su artículo 6.5, establece que las Administraciones educativas podrán, si así lo consideran, exceptuar los cursos de especialización de las enseñanzas de Formación Profesional de los porcentajes requeridos en enseñanzas mínimas, pudiendo establecer su oferta con una duración a partir del número de horas previsto en el currículo básico de cada uno de ellos.

Asimismo, el artículo 41.7 establece que podrán acceder a un curso de especialización de formación profesional quienes estén en posesión de un título de Técnico o de Técnico Superior asociados al mismo o cumplan los requisitos que para cada curso de especialización se determinen.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional dispone en su artículo 5.1 y 5.3 a) y b) que el Sistema de Formación Profesional está compuesto por el conjunto articulado de actuaciones dirigidas a identificar las competencias profesionales del mercado laboral, asegurar las ofertas de formación idóneas, posibilitar la adquisición de la correspondiente formación o, en su caso, el reconocimiento de las competencias profesionales, y poner a disposición de las personas un servicio de orientación y acompañamiento profesional que permita el diseño de itinerarios formativos individuales y colectivos y cumplirá



conforme a un modelo de formación profesional, de reconocimiento y acreditación de competencias y de orientación profesional basado en itinerarios formativos facilitadores de la progresión en la formación y estructurado en una doble escala en cinco grados ascendentes (A, B, C, D y E) descriptivos de las ofertas formativas organizadas en unidades diseñadas según el Catálogo Nacional de Estándares de Competencia profesionales y en tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencia profesionales, según los criterios establecidos de conocimientos, iniciativa, autonomía y complejidad de las tareas, en cada una de las ofertas de formación profesional.

Asimismo, esta misma ley indica en su artículo 28 como Grado E de la oferta del Sistema de Formación Profesional a los cursos de especialización, estableciendo en el artículo 51.1 que los cursos de especialización tienen como objeto complementar y profundizar en las competencias de quienes ya disponen de un título de formación profesional o cumplan las condiciones de acceso que para cada uno de los cursos se determinen. En su artículo 52.1 establece una duración básica de entre 300 y 900, y en su caso podrán desarrollarse con carácter dual.

Además, en el artículo 54.2 se determina que quienes superen un curso de especialización de Formación Profesional de grado superior obtendrán el título de Máster de Formación Profesional.

El Real Decreto 659/2023 de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, regula en su artículo 116 los aspectos básicos del currículo de los cursos de especialización de formación profesional e indica el contenido que deberán tener las disposiciones estatales que lo establezcan, siendo estas la identificación, el perfil profesional, el diseño curricular básico, el entorno profesional y los parámetros básicos de contexto formativo.

En cada curso de especialización se deben especificar los títulos de formación profesional que dan acceso al mismo.

Las administraciones educativas podrán incorporar especificaciones puntuales según lo establecido en el artículo 7.5 del citado real decreto, relativo a los Grados D y E, atendiendo a la realidad socioeconómica del territorio y a las necesidades de su tejido empresarial.

Asimismo, en su artículo 28 indica que los Grados C, D y E podrán tener oferta modular, a partir de un módulo profesional, para su adaptación a las necesidades y circunstancias personales y laborales, así como al ritmo personal de aprendizaje.

Además, según lo dispuesto en el artículo 119.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, se podrá incorporar en el currículo básico, cuando se considere necesario, un periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

El artículo 130.6 establece el reconocimiento entre el Sistema de Formación Profesional y sistema universitario, cuando se alegue, además de la titulación de Técnico Superior de Formación Profesional, la titulación de un Máster de Formación Profesional con relación directa con aquel.

Así, este real decreto, conforme a lo previsto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, establece y regula, en los aspectos y elementos básicos antes indicados, el curso de especialización de formación profesional de grado superior en Tecnología y gestión quesera.



En relación con el contenido de carácter básico de este real decreto, se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme con el Tribunal Constitucional, que admite “excepcionalmente”, que las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos como ocurre en el presente caso, cuando “resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas” (así, entre otras, en las SSTC 25/1983, de 7 de abril, 32/1983, de 28 de abril, 48/1988, de 22 de marzo, y 49/1988, de 22 de marzo).

Asimismo, cabe mencionar que este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos. Del mismo modo, durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios a través del trámite de audiencia e información pública y quedan justificados los objetivos que persigue la ley.

En la tramitación de este real decreto se han cumplido los trámites establecidos en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno y en la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^a de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Este real decreto se enmarca en el Componente 20 (Plan Estratégico de Impulso de la Formación), como parte de la Reforma 01: Plan de Modernización de la Formación Profesional. Proyecto 01. Renovación del Catálogo de Títulos en Sectores Estratégicos, perteneciente al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR).

En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas, ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado y han informado el Consejo General de la Formación Profesional y el Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día XXX.

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*



Este real decreto tiene por objeto el establecimiento del curso de especialización de formación profesional de grado superior en Tecnología y gestión quesera con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como de los aspectos básicos de su currículo.

CAPÍTULO II

Identificación del curso de especialización, perfil profesional y entorno profesional

Artículo 2. Identificación.

El curso de especialización de Tecnología y gestión quesera queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

Denominación: Tecnología y gestión quesera.

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 680 horas.

Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Rama de conocimiento: Ciencias

Equivalencia en créditos ECTS: 34

Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-5.5.4

Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:
5 C

Artículo 3. Perfil profesional del curso de especialización.

El perfil profesional del curso de especialización de formación profesional de grado superior en Tecnología y gestión quesera queda determinado por su competencia general y sus competencias profesionales y para la empleabilidad.

Artículo 4. 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.

Artículo 5. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este curso de especialización son las que se relacionan a continuación:

a) Planificar y programar el proceso productivo, asignando equipos e instalaciones en función del tipo de queso que se va a elaborar, observando las exigencias de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

b) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.



- c) Fabricar queso dentro de las especificaciones establecidas, resolviendo las contingencias que se presenten, con el fin de lograr el producto especificado en términos de calidad y coste.
- d) Conducir los procesos de afinado del queso con el fin de lograr el producto especificado en términos de calidad y coste.
- e) Conducir los procesos de empaquetado del queso dentro de las especificaciones técnicas del producto.
- f) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación y afinado, ajustándose a las necesidades comerciales y estrategias empresariales.
- g) Conocer, diseñar y adaptar los documentos y elementos de captura y almacenamiento de la información del proceso productivo, utilizando los medios manuales o electrónicos necesarios.
- h) Aprovisionar y almacenar materias primas, ingredientes, auxiliares, siguiendo los procedimientos de garantía de calidad y seguridad alimentaria.
- i) Seleccionar y aprovisionar los envases y embalajes, de acuerdo con los estándares de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.
- j) Reconocer y aplicar técnicas de control analítico y sensorial, interpretando los resultados obtenidos para la toma de decisiones en el proceso productivo.
- k) Identificar peligros y riesgos sanitarios asociados a la actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control y prevención para diseñar y cumplir las normas de seguridad alimentaria.
- l) Supervisar la utilización eficiente de recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de residuos, garantizando la protección ambiental.
- m) Analizar los datos de producción para proponer y ejecutar los planes de mejora continua, conociendo y utilizando las técnicas apropiadas para ello.
- n) Conocer y aportar al ejercicio presupuestario los elementos de coste del proceso productivo, incluyendo materias primas, ingredientes, embalajes, energías, productividad y otros costes de estructura.
- ñ) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- o) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- p) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- q) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- r) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Artículo 6. *Entorno profesional.*

1. 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 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.

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

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

CAPÍTULO III

Enseñanzas del curso de especialización y parámetros básicos de contexto formativo

Artículo 7. Módulos profesionales.

1. Los módulos profesionales de este curso de especialización quedan desarrollados en el anexo I, cumpliendo lo previsto en el artículo 12 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se establece la ordenación general del Sistema de Formación Profesional. Dichos módulos son los que a continuación se relacionan:

5145. Lactología y técnicas analíticas.

5146. Tecnología quesera.

5147. Operaciones y equipos en la industria quesera.

5148. Gestión industrial de la quesería.

Este curso de especialización incorpora un periodo de formación en empresa según se indica en el artículo 159.2 y 159.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. Las administraciones educativas podrán implantar de manera íntegra el curso de especialización objeto de este real decreto en cuanto a diseño curricular y duración. En caso de optar por complementar el currículo básico en el marco de sus competencias se registrarán por lo dispuesto en los artículos 6.3, 6.4 y 6.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Artículo 8. Espacios y equipamientos.

1. Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este curso de especialización son los establecidos en el anexo II.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de los resultados de



aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se imparten en cada uno de los espacios. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo.

b) Deberán cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo.

c) Deberán respetar los espacios o superficies de seguridad que exijan las máquinas y equipos en funcionamiento.

d) Respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos que cursen el mismo u otros cursos de especialización, o etapas educativas.

4. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

5. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza. Además, deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, entre otros) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con la normativa de seguridad y de prevención de riesgos laborales y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de personas matriculadas y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

6. Las administraciones competentes velarán para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 9. *Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este curso de especialización corresponde al profesorado de las especialidades establecidas en el anexo III pertenecientes a los cuerpos indicados en dicho anexo, sin perjuicio de lo establecido en la disposición transitoria sexta del Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, aprobado por el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

2. Las condiciones de acceso a los cuerpos a que se refiere el apartado anterior serán las recogidas en el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero.

3. Para la impartición de módulos profesionales en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para el profesorado serán los mismos que los exigidos para el acceso a las especialidades de los cuerpos docentes a que se refiere el apartado anterior, según la atribución docente que se establece para cada



módulo en el anexo III. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales y, si dichos elementos citados no estuvieran incluidos, además de la titulación, deberá acreditarse, mediante certificación, una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

4. En caso de contar con otros perfiles colaboradores, estos deberán cumplir los requisitos indicados en el capítulo IV del título V del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

CAPÍTULO IV

Acceso, exenciones, vinculación a otros estudios y titulación

Artículo 10. *Requisitos de acceso al curso de especialización.*

Para acceder al curso de especialización en Tecnología y gestión quesera es necesario estar en posesión de alguno de los siguientes títulos, sin perjuicio de lo indicado en el artículo 121.2 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio:

a) Técnico Superior en Laboratorio de análisis y control de calidad, establecido por el Real Decreto 1395/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Laboratorio de análisis y de control de calidad y se fijan sus enseñanzas mínimas.

b) Técnico Superior en Vitivinicultura, establecido por el Real decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas.

c) Técnico Superior en Química industrial, establecido por el Real Decreto 175/2008, de 8 de febrero, por el que se establece el título de Técnico Superior en Química Industrial y se fijan sus enseñanzas mínimas.

d) Técnico Superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria, establecido por el Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas.

e) Técnico Superior en Ganadería y asistencia en sanidad animal, establecido por el Real Decreto 1585/2012, de 23 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal y se fijan sus enseñanzas mínimas.

f) Técnico Superior en Fabricación de productos farmacéuticos, biotecnológicos y afines, establecido por el Real Decreto 832/2014, de 3 de octubre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Fabricación de productos farmacéuticos, biotecnológicos y afines y se fijan sus enseñanzas mínimas.

g) Técnico Superior en Química y salud ambiental, establecido por el Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 11. *Exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado.*

La exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado se ajustará a lo establecido en el artículo 131 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.



Artículo 12. *Vinculación a otros estudios.*

A efectos de facilitar el régimen de convalidaciones, en este real decreto se han asignado 34 créditos ECTS entre todos los módulos profesionales de este curso de especialización.

Artículo 13. *Titulación.*

1. Las personas que accedan al curso de especialización de formación profesional de grado superior según lo requerido en el artículo 121.1, 121.2.a) y 121.2.b) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán el Título de Máster de Formación Profesional en Tecnología y gestión quesera.

2. Las personas que accedan al curso de especialización de formación profesional de grado superior según lo requerido en el artículo 121.2.c) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y que superen la totalidad de los módulos profesionales que lo componen, obtendrán una certificación académica de asistencia con aprovechamiento en sustitución del título de Máster de Formación Profesional, que solo podrá otorgarse a quienes cuenten con un título de Técnico Superior de formación profesional.

Disposición adicional primera. *Regulación del ejercicio de la profesión.*

El curso de especialización establecido en este real decreto no constituye una regulación del ejercicio de profesión regulada alguna.

Disposición adicional segunda. *Formación presencial, semipresencial y virtual.*

La oferta formativa de este curso de especialización podrá ofertarse en modalidad presencial, semipresencial y virtual, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de estos, de acuerdo con lo dispuesto en este real decreto conforme a los principios de diseño para todos y accesibilidad universal. Para ello, las administraciones competentes adoptarán las medidas necesarias y dictarán las instrucciones precisas en los términos establecidos en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo y en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Disposición adicional tercera. *Accesibilidad universal en las enseñanzas de este curso de especialización.*

1. Las administraciones competentes incluirán en el currículo de este curso de especialización los elementos necesarios para garantizar que las personas que lo cursen desarrollen las competencias incluidas en el currículo en «diseño para todas las personas».

2. Asimismo, dichas administraciones adoptarán las medidas necesarias para que este alumnado pueda acceder y cursar dicho curso de especialización en las condiciones establecidas en el artículo 16 y en la disposición final segunda del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en el artículo



21 del Real Decreto 193/2023, de 21 de marzo, por el que se regulan las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad para el acceso y utilización de los bienes y servicios a disposición del público.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30ª. de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ELÉVESE AL CONSEJO DE MINISTROS

Madrid, XX de XXXXX de 2024

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

MARÍA DEL PILAR ALEGRÍA CONTINENTE



ANEXO I

Módulos Profesionales

Código Módulo	Módulo profesional	Horas	ECTS
5145	Lactología y técnicas analíticas	70	7
5146	Tecnología quesera	140	14
5147	Operaciones y equipos en la industria quesera	60	6
5148	Gestión industrial de la quesería	70	7
Total:		340	34

Módulo Profesional: Lactología y técnicas analíticas.

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Duración: 70 horas.

Código: 5145.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los distintos componentes de la leche, asociando a cada uno de ellos sus propiedades físico-químicas y valorando su contribución a la tecnología quesera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y valorado la leche y el queso como productos alimenticios dentro de la dieta humana.
- b) Se han identificado los mecanismos y los factores fundamentales que influyen en la producción y la composición de la leche.
- c) Se han descrito los componentes bromatológicos de la leche, diferenciando su estructura química y la aportación nutricional.
- d) Se han caracterizado las propiedades físico-químicas de la leche y el queso.
- e) Se ha valorado la influencia de la composición bromatológica y las propiedades físico-químicas durante la transformación de leche en queso.

2. Clasifica los distintos microorganismos presentes en la leche y en el queso, según su origen, su fisiología y su relevancia para el control de la seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los principales microorganismos presentes en la leche, diferenciando los beneficiosos de los perjudiciales.
- b) Se ha interpretado correctamente una curva de crecimiento microbiano, considerando todas sus fases.



- c) Se han descrito los parámetros que afectan al desarrollo microbiano, relacionando los mismos con las técnicas de fabricación y conservación que se aplican a los productos lácteos.
- d) Se han diferenciado los distintos tipos de bacterias, los hongos y los virus desde el punto de vista estructural y fisiológico, de relevancia dentro del sector quesero.
- e) Se han identificado las principales enfermedades zoonóticas que constituyen enfermedades de transmisión alimentaria por consumo de quesos.
- f) Se ha valorado la importancia del control de los bacteriófagos para el sector quesero.
- g) Se ha reconocido la calidad microbiológica de la leche y su repercusión en la fabricación de queso.

3. Reconoce la calidad de la información analítica para la interpretación de resultados en el laboratorio lácteo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de variabilidad, precisión y exactitud analítica, reconociendo sus causas e implicaciones.
- b) Se ha calculado la incertidumbre de las medidas de un procedimiento de análisis interpretando cómo afecta al resultado obtenido.
- c) Se han interpretado los procedimientos normalizados de trabajo.
- d) Se ha reconocido la importancia de las normas ISO y de otras especificaciones de estandarización.
- e) Se han diferenciado los métodos de referencia de los métodos indirectos, valorando los resultados analíticos obtenidos en cada caso.
- f) Se han descrito los requisitos que ha de cumplir una muestra, interpretando correctamente las instrucciones de un plan de muestreo dado.
- g) Se ha valorado el mantenimiento de primer nivel para la calidad de la información analítica.
- h) Se ha realizado una verificación de uso y/o calibración de un equipo de medida básico.

4. Realiza análisis físico-químicos en leche y/o queso, seleccionando la técnica adecuada en cada caso, siguiendo documentación técnica, e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las instalaciones, equipamiento, material auxiliar y dispositivos de seguridad del laboratorio de análisis físico-químico.
- b) Se ha acondicionado el puesto de trabajo para realizar análisis de leche, en función de la técnica de análisis que se vaya a realizar.
- c) Se han seleccionado, preparado y calibrado, si es necesario, los equipos que se vayan a utilizar, según la instrucción técnica correspondiente.
- d) Se ha realizado la toma de muestra y su tratamiento previo, si es necesario, para el análisis, en función del protocolo a seguir.
- e) Se han realizado determinaciones de tipo físico y químico siguiendo protocolos establecidos.
- f) Se han realizado determinaciones gravimétricas siguiendo protocolos establecidos.



- g) Se han registrado e interpretado los resultados obteniendo conclusiones útiles para el proceso productivo y/o control de calidad.
- h) Se ha realizado la gestión de los residuos generados, siguiendo la normativa vigente.
- i) Se han tenido en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y las normas generales de seguridad establecidas durante los análisis realizados.

5. Aplica las técnicas de análisis microbiológico en leche y/o queso, siguiendo los protocolos establecidos y las medidas de seguridad e interpretando los resultados según los estándares.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las instalaciones, equipamiento, material auxiliar y dispositivos de seguridad del laboratorio de microbiología.
- b) Se ha acondicionado el puesto de trabajo para realizar análisis microbiológico de leche, en función de la técnica de análisis que se vaya a realizar.
- c) Se ha realizado la toma de muestra y su acondicionamiento para el análisis, en función del protocolo a seguir.
- d) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización y se han aplicado a la preparación de medios cultivo y diluyentes.
- e) Se han reconocido los procedimientos de gestión de residuos en el laboratorio.
- f) Se ha realizado un recuento de microorganismos indicadores de alteración en leche, interpretando el resultado según la norma microbiológica correspondiente.
- g) Se ha realizado un recuento de microorganismos indicadores de higiene en leche, interpretando el resultado según la norma microbiológica correspondiente.
- h) Se han tenido en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y las normas generales de seguridad establecidas durante los análisis realizados.

6. Analiza la leche y el queso desde el punto de vista sensorial, relacionando los atributos sensoriales presentes en el alimento con el origen, tratamiento y tecnologías aplicadas al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales características de la leche y el queso que pueden evaluarse mediante los sentidos.
- b) Se ha reconocido la terminología propia del análisis sensorial de leche y queso, así como los distintos tipos de análisis sensorial.
- c) Se han reconocido el equipamiento y el material auxiliar necesarios para realizar análisis sensorial.
- d) Se han identificado los defectos en leche y en queso asociándolos a anomalías sensoriales.
- e) Se ha realizado una cata de queso/s siguiendo una metodología y ficha específica relacionando el resultado con las características de la muestra/s analizada/s.
- f) Se ha valorado la contribución del análisis sensorial en la verificación de la calidad global del alimento, así como el desarrollo de nuevos productos, y la selección de proveedores.
- g) Se ha realizado un supuesto práctico, relacionando los datos obtenidos en el panel sensorial, el análisis instrumental y la tecnología de fabricación.



Módulo Profesional: Tecnología quesera.

Equivalencia en créditos ECTS: 14

Duración: 140 horas.

Código:5146

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce el marco histórico, cultural, económico y legislativo que define los quesos y sus características, asociándolos a su lugar de origen y proceso productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los orígenes y la evolución de la quesería, teniendo en cuenta las distintas variedades de queso y su cultura asociada.
 - b) Se ha reconocido los datos sobre la producción láctea y quesera a nivel mundial y nacional, considerando las cifras de consumo y el impacto que producen el desarrollo rural.
 - c) Se ha establecido el marco legal nacional e internacional en la fabricación de queso y se han interpretado otras normativas que afectan al queso.
 - d) Se ha caracterizado el *terroir* valorando la posibilidad de vincular la producción quesera al mismo.
 - e) Se han identificado las características específicas de los quesos acogidos a denominación de origen (en adelante, DOP), identificaciones geográficas protegidas (en adelante, IDG) y otras marcas de calidad.
 - f) Se han definido las etapas generales del proceso de transformación quesera asociándolos a su origen y cultura.
2. Valora la composición y aptitud quesera de la leche desde las etapas de recepción y almacenamiento, relacionando los elementos de control de esta con las necesidades y cálculos de estandarización.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la variación estacional de la composición de la leche, valorando los impactos en la tecnología.
- b) Se ha establecido el papel tecnológico de los constituyentes principales de la leche, incluyendo el efecto sobre el poder tampón.
- c) Se han identificado los efectos de los procesos de manejo de la leche en su aptitud quesera.
- d) Se han descrito las etapas de descarga y almacenamiento de la leche.
- e) Se han realizado la toma de muestras y los controles de calidad en la recepción de la materia prima.
- f) Se ha descrito la documentación asociada a la etapa de recepción y almacenamiento incluyendo la relativa a la trazabilidad y letra Q.
- g) Se han determinado las necesidades de estandarización o enriquecimiento de la leche destinada a fabricación en función de su composición y considerando el uso de componentes lácteos.



3. Caracteriza los cultivos lácticos empleados en quesería teniendo en cuenta las transformaciones bioquímicas que producen, la preparación de los mismos y la justificación de su uso según las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las principales actividades microbianas en la leche y las transformaciones producidas.
 - b) Se han reconocido los principales cultivos utilizados en la industria quesera, diferenciando su uso según sus efectos tecnológicos y bioquímicos.
 - c) Se ha realizado la diferenciación práctica de los diferentes cultivos mediante la realización de curvas de acidificación, estableciendo modelos e identificando las variables que la afectan.
 - d) Se han identificado los grupos de microorganismos de especial importancia en la maduración y afinado de los quesos.
 - e) Se ha caracterizado el empleo de cultivos naturales y/o comerciales justificando las razones de su uso.
 - f) Se ha realizado la preparación de cultivos en el contexto de la fabricación quesera siguiendo los protocolos establecidos.
 - g) Se ha valorado la importancia de la rotación de cultivos y cepas para minimizar incidentes fágicos.
 - h) Se han reconocido las posibles causas de los accidentes derivados del uso de cultivos lácticos.
4. Establece las etapas iniciales de transformación de la leche en queso, fundamentando los mecanismos y elementos de control, en función del objetivo de composición final y rendimiento quesero.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos elementos de control de la matriz quesera y se han realizado las determinaciones analíticas necesarias para su cálculo.
- b) Se han caracterizado los distintos tipos de coagulación, estableciendo los mecanismos, fases y factores de influencia.
- c) Se han comparado los diferentes tipos de gel y se han definido sus características, realizando ensayos para cada uno de ellos.
- d) Se han realizado fabricaciones piloto para obtener matrices queseras con diferentes características tecnológicas.
- e) Se ha analizado la velocidad de coagulación mediante el tiempo de toma, determinando el tiempo total de coagulación y momento de corte según la especificación tecnológica del producto a fabricar.
- f) Se han regulado los parámetros de trabajo en cuba que permiten la obtención del grano de cuajada según el objetivo de extracto seco total especificado en la tecnología.
- g) Se han interpretado los mecanismos, factores y acciones que afectan al desuerado de la cuajada y su influencia en la matriz quesera.
- h) Se ha modelizado gráficamente la fase de desuerado comparando tecnologías queseras.
- i) Se han caracterizado las fases de moldeo, prensado y desmoldeo cuando procedan.



- j) Se ha reconocido la función tecnológica del salado de los quesos y se ha preparado una salmuera realizando los tratamientos de mantenimiento necesarios.
- k) Se ha interpretado la composición de un queso antes y después del salado, determinando analíticamente los valores que permiten el control de las ratios queseras y determinan la caracterización tecnológica.
- l) Se ha establecido la eficiencia de la transformación quesera aplicando un balance de materia y determinando el rendimiento quesero, utilizando los diferentes coeficientes.

5. Caracteriza el desarrollo de la maduración o afinado de los quesos, reconociendo sus fundamentos bioquímicos, las fases, condiciones y parámetros de control durante su desarrollo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las transformaciones bioquímicas y los enzimas responsables del afinado o maduración de los quesos, así como los principales grupos microbianos que intervienen en el proceso.
 - b) Se han reconocido los distintos factores que pueden acelerar o retardar la maduración de los quesos.
 - c) Se han descrito las operaciones de manipulación de los quesos, en función de la tecnología seleccionada, valorando su contribución al resultado final.
 - d) Se han valorado diferentes procesos de manipulación y afinado sobre una misma matriz quesera, identificando su influencia en el queso final.
 - e) Se ha identificado la influencia de las características tecnológicas de la matriz quesera en la evolución del afinado.
 - f) Se ha realizado la gestión técnica de las cámaras, mediante las variables de control, reconociendo su importancia durante el oreo y el afinado.
 - g) Se han realizado controles físico-químicos, sensoriales y microbiológicos, comprobando si se ajustan a lo establecido, tomando medidas correctoras en caso necesario.
6. Organiza el embalado y empaquetado de los quesos, relacionándolo con la conservación del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de vida útil, relacionándolo con la evolución de los quesos y con los factores necesarios para una adecuada conservación.
- b) Se han descrito las características de los materiales de envasado y embalado habituales en la industria quesera.
- c) Se han identificado las características del embalaje que son relevantes para garantizar la calidad del producto final.
- d) Se han realizado operaciones de preparación previas al embalaje y empaquetado de los quesos.
- e) Se han reconocido y realizado distintas técnicas de envasado, embalaje y empaquetado.



7. Clasifica y caracteriza las tecnologías específicas queseras, relacionando defectos y alteraciones con causas y soluciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la existencia de distintas clasificaciones para los quesos, en función de los criterios utilizados.
- b) Se ha descrito la tecnología de los quesos frescos lácticos, tanto los no madurados como los madurados.
- c) Se ha caracterizado la tecnología de los quesos de pasta blanda.
- d) Se ha caracterizado la tecnología de los quesos de pasta azul.
- e) Se ha descrito la tecnología de los quesos de pasta prensada, tanto no cocida como cocida.
- f) Se ha descrito la tecnología de los quesos de pasta hilada.
- g) Se ha caracterizado la tecnología de los quesos fundidos y derivados.
- h) Se han realizado fabricaciones aplicando tecnologías queseras específicas.
- i) Se han elaborado las fichas técnicas de los diferentes productos fabricados.
- j) Se ha definido el producto estándar, describiendo los posibles defectos y alteraciones, identificando las causas, relacionándolas con las diferentes etapas de elaboración y proponiendo soluciones adecuadas en cada caso.

Módulo Profesional: Operaciones y equipos en la industria quesera.

Equivalencia en créditos ECTS: 6

Duración: 60 horas.

Código: 5147

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Caracteriza las instalaciones de flujo y bombeo en los diferentes procesos de fabricación reconociendo sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado los tipos de bombas, reconociendo características y aplicaciones.
 - b) Se ha identificado la red de tuberías, conexiones, accesorios y dispositivos para la toma de muestras, en función del tipo de instalación.
 - c) Se han diferenciado los tipos de válvulas y contadores, reconociendo características y aplicaciones.
 - d) Se han descrito los distintos depósitos de leche y tanques de frío, reconociendo características y aplicaciones.
 - e) Se ha establecido la operación de recogida, transporte y recepción de leche en función del tipo de instalación.
 - f) Se han adoptado normas de seguridad en el manejo de maquinaria y equipos.
2. Identifica los tratamientos térmicos de la leche, nata y suero, describiendo sus fundamentos y la operatividad de los equipos implicados.

Criterios de evaluación:



- a) Se han descrito los mecanismos de transferencia de calor, y los coeficientes de transmisión asociados a los tratamientos térmicos, aplicando los mismos a supuestos prácticos.
 - b) Se han caracterizado los procesos de tratamientos térmicos y el factor de pasteurización.
 - c) Se han reconocido los equipos de proceso empleados en los tratamientos térmicos de frío y calor.
 - d) Se ha reconocido los principios básicos de una regulación proporcional integral derivativa (en adelante, PID) y su configuración.
 - e) Se ha realizado el montaje y la puesta a punto de un pasteurizador, asegurando su funcionamiento.
 - f) Se ha realizado la limpieza y el mantenimiento de primer nivel del pasteurizador.
 - g) Se ha realizado el balance térmico elemental de un pasteurizador incluyendo un esquema gráfico del mismo usando herramientas digitales.
 - h) Se han interpretado gráficos de control relativos a los tratamientos térmicos.
 - i) Se han adoptado normas de seguridad en el manejo de maquinaria y equipos.
3. Reconoce las operaciones de separación mediante membranas y separación centrífuga empleadas en la industria quesera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado las operaciones de separación explicando sus características.
 - b) Se han establecido los tipos de filtración describiendo los materiales básicos de los equipos y sus aplicaciones.
 - c) Se han utilizado equipos de filtración, identificando problemas, estableciendo el control de pérdidas y realizando su limpieza.
 - d) Se han establecido los tipos de centrifugación, describiendo los equipos y sus aplicaciones.
 - e) Se ha realizado el manejo de una desnatadora centrífuga identificando sus partes, funcionamiento, regulación y limpieza.
 - f) Se han caracterizado los productos obtenidos en los procesos de separación por membranas.
 - g) Se han adoptado normas de seguridad en el manejo de maquinaria y equipos.
4. Reconoce la tipología de cubas queseras, equipos de moldeado, prensado y salmuera, asociándolos a las operaciones que llevan a cabo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las cubas de fabricación, considerando el impacto de su diseño en la tecnología quesera.
- b) Se han identificado equipos de moldeo y llenado, diferenciado tipos de moldes y aplicaciones.
- c) Se han identificado equipos y métodos de prensado, adecuándolos al proceso y producto final.
- d) Se han descrito las salmueras y los equipos de salado, estableciendo las operaciones de preparación, los riesgos higiénico-sanitarios y los tratamientos de higienización.
- e) Se han preparado y renovado salmueras, considerando los parámetros fundamentales.



- f) Se han adoptado normas de seguridad en el manejo de maquinaria y equipos.
5. Describe las características de las cámaras y locales de afinado y el funcionamiento de los equipos de climatización, ajustando los parámetros de control necesarios y estableciendo planes de mantenimiento adecuados para el tipo de queso.

Criterios de evaluación:

- a) Identifica las distintas cámaras de afinado, relacionando las mismas con las categorías de quesos.
- b) Describe los tipos de locales y materiales constructivos, considerando también los materiales de soporte del producto.
- c) Reconoce las funciones de los equipos de climatización, diferenciando los sistemas de frío, ventilación y humidificación y teniendo en cuenta las variables de difusión y renovación de aire.
- d) Identifica los distintos parámetros de control de la instalación y la instrumentación para su medida.
- e) Describe los posibles riesgos para el producto dentro de las cámaras de afinado, incluyendo las contaminaciones ambientales.
- f) Establece un ajuste de los parámetros de control en una cámara de afinado y ejecuta un plan de limpieza y desinfección, siguiendo un plan establecido en función de la ocupación y tipo de local.
6. Identifica las operaciones auxiliares en la industria quesera, describiendo sus fundamentos y los equipos necesarios para llevarlas a cabo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procesos y útiles de limpieza de tipo manual y la importancia del efecto mecánico en su eliminación.
- b) Se han descrito los procesos automáticos de limpieza, y se han establecido los parámetros operativos de la limpieza en circuito.
- c) Se han identificado las partes de una instalación de limpieza *Cleaning In Place* (en adelante, CIP) y su correcta ubicación y secuenciación.
- d) Se han realizado procesos de limpieza de forma manual y automática, considerando su optimización para el ahorro de agua y detergentes.
- e) Se han reconocido las características que debe poseer el agua potable y se ha descrito el funcionamiento de un sistema de potabilización, incluyendo la cloración y los riesgos derivados de la misma.
- f) Se han identificado los puntos de riesgo y se ha propuesto un plan de muestreo de nivel de cloración sobre planos de circuitos de agua en plantas queseras.
- g) Se ha descrito la composición del vertido de una fábrica de queso a una depuradora, reconociendo los tipos de depuradoras y tratamientos aplicables a dicho vertido.
- h) Se han identificado los parámetros de control de vertidos y se han interpretado correctamente los resultados de análisis, relacionando las pérdidas de la materia en fábrica con los valores de la demanda química de oxígeno (en adelante, DQO) obtenidos por análisis.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de equipos.



7. Interpreta el diseño básico de una quesería, estableciendo los flujos que afectan al mismo y considerando los riesgos higiénico-sanitarios y las medidas de seguridad laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los planos de distintos diseños de queserías, identificando las zonas para las operaciones básicas y las auxiliares.
- b) Se han reconocido los emplazamientos adecuados para los equipos, estableciendo el flujo del proceso.
- c) Se han construido modelos de flujos de personas y de productos sobre diferentes planos.
- d) Se han establecido flujos y corrientes de aire sobre diferentes planos.
- e) Se han reconocido los conceptos de diseño que minimizan los riesgos higiénicos y se han identificado en el plano las zonas de riesgo significativas, proponiendo alternativas de organización y/o diseño.
- f) Se han reconocido los conceptos de diseño que minimizan los riesgos laborales para el personal y se han identificado sobre planos las zonas donde estos riesgos son más significativos.
- g) Se ha realizado un esquema general de una quesería utilizando herramientas gráficas digitales, dimensionando y distribuyendo las instalaciones necesarias, integrando los flujos de personas, producto y aire, siguiendo las buenas prácticas estudiadas.

Módulo Profesional: Gestión industrial de la quesería.

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Duración: 70 horas.

Código: 5148

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce los elementos de la competitividad y del coste industrial de la producción quesera, aplicando escandallos y participando en la construcción del presupuesto y los objetivos anuales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los elementos y las estrategias de la competitividad, relacionando los precios de venta y los costes de producción, con los márgenes de beneficio.
 - b) Se han descrito los sistemas de pago de leche por calidad y otros costes asociados a la leche.
 - c) Se han identificado todos los costes de producción, incluyendo la productividad y la estructura industrial.
 - d) Se ha construido un escandallo mediante una hoja de cálculo y se ha contrastado con el proceso productivo real.
 - e) Se ha elaborado un presupuesto, relacionándolo con los objetivos anuales de la empresa.
2. Identifica los elementos fundamentales de los costes de producción en una quesería, estableciendo estándares técnicos y calculando balances de materia, rendimientos y los elementos clave del cuadro de pilotaje.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado un balance de materia de una fabricación utilizando una hoja de cálculo y estableciendo los costes asociados.
 - b) Se ha calculado la eficiencia de la transformación quesera, utilizando diferentes métodos y valorando sus ventajas e inconvenientes.
 - c) Se ha caracterizado el suero de quesería como un subproducto de la industria quesera, reconociendo formas de valorización y su eliminación, así como otros subproductos.
 - d) Se ha construido el estándar técnico de un queso utilizando una hoja de cálculo y vinculándolo a un escandallo.
 - e) Se ha explicado el concepto de productividad y de eficiencia general de los equipos, diferenciando la tasa de productividad y el coste de la mano de obra, construyendo un modelo de seguimiento en una hoja de cálculo.
 - f) Se han identificado las variables clave de un proceso, estableciendo un cuadro de mando y aplicando un análisis sistémico.
 - g) Se han comparado los datos de una producción diaria con los estándares técnicos, utilizando una hoja de cálculo y estableciendo los planes correctivos en caso de desviaciones frente al presupuesto.
3. Establece los planes de mejora continua, interpretando los datos mediante el uso de las herramientas gráficas y analizando la variabilidad industrial y sus efectos en el proceso.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido en qué consiste la mejora continua diferenciando los métodos utilizados para implantarla.
 - b) Se han almacenado y organizado los datos de producción utilizando una hoja de cálculo, aplicando los conceptos de los *tidy data*.
 - c) Se han reconocido los conceptos estadísticos básicos, obteniendo los parámetros y gráficos estadísticos a partir de los datos de producción.
 - d) Se ha establecido el análisis de variabilidad de proceso mediante gráficos de control, identificando valores anómalos.
 - e) Se ha establecido el concepto de capacidad de un proceso, reconociendo cómo se utiliza para construir los límites de una especificación técnica.
 - f) Se han comunicado al equipo los resultados de análisis de mejora utilizando las herramientas gráficas de presentación.
4. Describe los estándares y normas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria identificando medidas de minimización de impacto y atendiendo a la legislación medioambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido el concepto de calidad y seguridad alimentaria, estableciendo los estándares y normas de calidad de aplicación en industria quesera.
- b) Se han reconocido los objetivos de los sistemas de certificación, valorando la reducción de la variabilidad en la fabricación como fundamental para la calidad.



- c) Se han caracterizado las principales certificaciones de gestión de calidad y medioambiental, relacionando sus exigencias con los procesos productivos y reconociendo las ventajas de su implementación.
- d) Se han reconocido las etapas de certificación y de los tipos de auditoría, incluyendo las de sistemas de medición y análisis.
- e) Se ha definido la gestión de calidad medioambiental, reconociendo la legislación ambiental aplicable al sector quesero.
- f) Se han descrito y clasificado los residuos generados, estableciendo los métodos de recogida y eliminación conforme a la normativa vigente y valorando la reducción del desperdicio.
- g) Se han evaluado los indicadores de impacto ambiental, valorando los objetivos de reducción de consumos y las alternativas energéticas.

ANEXO II

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Aula técnica	180	120
Almacén	40	20
Sala de catas	80	50
Laboratorio de productos lácteos	120	90

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	Ordenadores instalados en red. Conexión a Internet. Medios audiovisuales. Sistemas de reprografía. Programas informáticos específicos del curso de especialización. Software específico: procesador de textos y presentaciones, hoja de cálculo, R, RStudio y Minitab.
Aula técnica	Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario y estanterías de acero inoxidable.



Espacio formativo	Equipamiento
	<p>Elementos de recogida y clasificación de productos.</p> <p>Instalaciones de frío e instalaciones de calor.</p> <p>Equipos auxiliares: caldera, compresor de aire, bombas, válvulas, agitadores y otros.</p> <p>Generador de agua helada.</p> <p>Instalación C.I.P.</p> <p>Dosificadores de productos de limpieza y desinfección.</p> <p>Material para limpiezas manuales.</p> <p>Carros auxiliares de acero inoxidable, con ruedas.</p> <p>EPI: Equipos de protección individual.</p> <p>Mezcladores sólidos/líquido y líquido /líquido.</p> <p>Tanques para recepción, producto intermedio y pulmón.</p> <p>Intercambiadores de calor: equipo de pasteurización.</p> <p>Homogeneizador.</p> <p>Desnatadora.</p> <p>Equipos de separación por membrana (UF, MF, ósmosis inversa).</p> <p>Balanzas de precisión y básculas.</p> <p>Utillaje: sondas de temperatura, cronómetros, refractómetros, cepillos, moldes, espátulas, cuchillos, jarras medidoras y contenedores de acero inoxidable y de plástico, tijeras, cazos, batidores y otros útiles.</p> <p>Expositor refrigerador para productos lácteos.</p> <p>Prensas para queso.</p> <p>Cuba con sistema de corte y agitación automática.</p> <p>Cubas de fabricación manual abiertas de media caña o rectangulares con sistema de corte manual.</p> <p><i>Strainer</i> o cuba de preensado.</p> <p>Moldes y multimoldes.</p> <p>Repartidor de cuajada.</p> <p>Lavadora de moldes.</p> <p>Línea de hilado: hiladora, depósito para la recuperación de lactosuero y formadora automática.</p> <p>Perforadora de queso azul.</p>



Espacio formativo	Equipamiento
	Molino para triturar cuajada cheddarizada. Equipo de procesado polivalente. Saladero.
Almacén	Armario de herramientas para mantenimientos de primer nivel. Estanterías de almacenaje. Almacenes separados para ingredientes auxiliares, aditivos y envases y embalajes. Maquinaria de transporte (transpaletas manuales y eléctricos).
Sala de catas	Ordenador, proyector y conexión a red. Aula diseñada con color claro en paredes y superficies. Iluminación uniforme con un mínimo de intensidad de 950 lux en el plano de trabajo. Puestos de cata separados por paneles, de dimensiones normalizadas, con: - foco de luz blanca y foco de luz en color - pequeña pila con grifo - trampilla para pasar las muestras en estudio Zona separada de preparación de alimentos, con encimera de trabajo, pila con grifo y localización adecuada que permita la entrada de muestras de alimentos.
Laboratorio de productos lácteos.	Material de laboratorio: material de vidrio, material volumétrico, material de pesada, equipos de calentamiento directo e indirecto, desecadores, butirómetros de leche, nata y mantequilla. Campanas de extracción. Centrífuga Gerber. Dosificadores. Básculas y balanza analítica. Baños de agua termostatizados. Sondas de temperatura. pH-metros de sobremesa y portátiles incluyendo electrodos de penetración para queso. Refractómetro. Test rápidos de control de diferentes parámetros. Estufas de desecación. Mufla. Equipo KJELDAHL para determinación de Nitrógeno. Rotavapor con equipo de vidrio.



Espacio formativo	Equipamiento
	<p>Material de laboratorio de microbiología: placas petri, frascos resistentes al autoclavado, tubos de ensayo, medios de cultivo y diluyentes, mecheros, agitadores vórtex, asas de siembra y material de vidrio.</p> <p>Estufas de incubación.</p> <p>Autoclave.</p> <p>Estufa de esterilización.</p> <p>Homogeneizador de muestras.</p> <p>Microscopios.</p> <p>Porta y cubreobjetos.</p> <p>Contador de colonias.</p> <p>Frigorífico.</p> <p>Baterías de filtros.</p> <p>Rampa de filtración con mecanismo de vacío para análisis microbiológico.</p> <p>Cámaras de cultivo en atmósfera de CO₂.</p> <p>Kits de análisis rápidos.</p> <p>Cabina de flujo laminar.</p> <p>Triturador-homogeneizador de sólidos.</p> <p>Homogeneizador stomacher</p>

ANEXO III

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del curso de especialización en Tecnología y gestión quesera

Módulo Profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
5145. Lactología y técnicas analíticas.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la Industria Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedráticos de Enseñanza Secundaria. • Profesores de Enseñanza Secundaria.
5146. Tecnología quesera.	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos en la Industria Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catedráticos de Enseñanza Secundaria. • Profesores de Enseñanza Secundaria.



Módulo Profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios.	<ul style="list-style-type: none">Catedráticos de Enseñanza Secundaria.Profesores de Enseñanza Secundaria.Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional
5147. Operaciones y equipos en la industria quesera.	<ul style="list-style-type: none">Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimenticios.	<ul style="list-style-type: none">Catedráticos de Enseñanza Secundaria.Profesores de Enseñanza Secundaria.Cuerpo a extinguir de Profesores Técnicos de Formación Profesional.
5148. Gestión industrial de la quesería	<ul style="list-style-type: none">Procesos en la Industria Alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">Catedráticos de Enseñanza Secundaria.Profesores de Enseñanza Secundaria.