

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

DATOS GENERALES DEL TÍTULO

A rellenar por los servicios administrativos:

Código Centro		Fecha de entrada de la propuesta	
Código Meta		Fecha aprobación Comisión	
Código GEA		Fecha aprobación Consejo Social	

Tipo de curso	Certificado de Formación Permanente		
Denominación del título	El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería		
Duración del título	Menos de un semestre	Curso académico	2019 - 2020
Modalidad de impartición	Presencial	Promoción	2019 - 2020
Tipo de propuesta	Nueva propuesta	Nº edición	1
<i>En caso de modificación, indicar los cambios realizados</i>			
Centro de la UCM	Facultad de Veterinaria		
Rama de conocimiento	Ciencias		
Página web del título			
Email de información	mingui@ucm.es; manuela@ucm.es		
Teléfono de información	913943744; 913943946		
Apellidos y nombre del Director/a:	García de Fernando Minguillón, Gonzalo	Móvil:	650662025
DNI Director/a:	50674139X	Email Director/a:	mingui@ucm.es
Apellidos y nombre del Codirector/a:	Fernández Álvarez, Manuela	Móvil:	678551127
DNI Codirector/a:	51662819N	Email Codirector/a:	
Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	
Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	
Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	
Créditos ECTS totales	4	Máster Propio	60 - 180 ECTS
Créditos docencia	4	Diploma Especialización	30 - 59 ECTS
Créditos prácticas externas obligatorias		Experto	20 - 29 ECTS
Créditos prácticas externas optativas		Diploma de F.P.	>15 ECTS
Créditos prácticas clínicas		Certificado de F.P.	<15 ECTS
Créditos TFM (Sólo Máster Propio)			

Precio del título	170 €	Precio 1 ^{er} año	170 €
Precio curso anterior		Precio 2 ^o año	
Diferencia	100,00%	Precio 3 ^{er} año	
Nº estud. previstos	24	Nº estud. curso anterior	
		Nº mín. estud.	20

Sólo para Máster Propio, Diploma de Especialización y Experto:

Reserva de plaza	<i>(No se admite en los cursos de gestión externa)</i>	
Fecha inicio del curso		Fecha fin del curso
Fecha 1 ^a convocatoria		Fecha 2 ^a convocatoria

Sólo para Diplomas y Certificados de Formación Permanente:

Admisión previa	No	Nº de grupos	1
Fecha inicio del grupo 1		Fecha fin del grupo 1	
Fecha inicio del grupo 2		Fecha fin del grupo 2	
Fecha inicio del grupo 3		Fecha fin del grupo 3	
Fecha inicio del grupo 4		Fecha fin del grupo 4	

En caso de que se solicite reconocimiento de créditos para este curso, deberá enviarse a la Sección de Planes de Estudio (spe@ucm.es) copia de este archivo en pdf, junto con la solicitud de reconocimiento de créditos y el comunicado de la aprobación de este curso. Para ello, por favor indique el **nombre del curso en inglés**:

Breve resumen del curso (*máx. 1000 caracteres con espacios*)
(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Este curso pretende acercar el queso a los consumidores. Sus alumnos van a aprender a hacer quesos y sabrán apreciar su calidad, sus atributos sensoriales y comprenderán porqué un queso huele como huele, sabe como sabe y tiene una textura determinada.

Se estudiará el queso globalmente y, sobre todo, la tecnología que hay detrás de sus cientos de variedades. Se tratará la producción de leche y su composición y microbiología, incidiendo en los microorganismos que colaboran en las características del queso, bien provenientes de la leche o los que forman parte de los cultivos iniciadores.

Se profundizará en la fabricación de las variedades de queso más representativas, catándose muchos de los quesos que se traten en las clases.

El curso se complementa con la visita a dos queserías, una artesanal y otra más industrial y un maridaje de

Perfil del estudiante a quien se dirige el curso
(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El alumno debe estar interesado en el queso, no precisándose ninguna titulación previa, aunque son imprescindibles conocimientos básicos de química y microbiología

Curso de gestión económica externa

En caso afirmativo, empresa que realiza la gestión externa

Fecha del Convenio de colaboración con formación permanente

(si el convenio está en tramitación, deje en blanco la fecha del convenio)

Firma Director/a del curso

Fecha y firma Decano/a o Director/a

--

--

Nombre y apellidos:

Gonzalo García de Fernando minguillón

Nombre y apellidos:

Pedro Lorenzo González

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

DATOS ECONÓMICOS

INGRESOS

DESCUENTOS

	Nº estudiantes	Descuento por estudiante	Ingresos
Programa Alumni y/o miembros de la comunidad universitaria o familiares de primer grado de trabajadores UCM (<i>descuento del 10%</i>)		17,00 €	0,00 €
Discapacidad y/o víctimas de terrorismo o de violencia de género (<i>descuento del 30 %</i>)		51,00 €	0,00 €
Trabajadores de la UCM (<i>exención total de matrícula</i>)			

FINANCIACIÓN EXTERNA

Becados por entidades colaboradoras (*indicar nombre*):

	Nº estudiantes	Beca por estudiante	Resto matrícula a abonar	Ingresos
Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (<i>Indicar nombre o procedencia</i>)				
Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (<i>Indicar nombre o procedencia</i>)				
Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (<i>Indicar nombre o procedencia</i>)				
			SUBTOTAL	0,00 €

ESTUDIANTES CON BECA

CANTIDAD MÁXIMA PARA BECAS (<i>hasta 25% de los ingresos de matrícula</i>)	1.020,00 €
CANTIDAD TOTAL APLICADA PARA BECAS	0,00 €

	Porcentaje de descuento aplicado	Nº estudiantes	Descuento x estudiante	Ingresos
			0,00 €	0,00 €
			0,00 €	0,00 €
			0,00 €	0,00 €
			0,00 €	0,00 €
Total		0		0,00 €

	Nº estudiantes	Precio de la matrícula	Ingresos
ESTUDIANTES SIN BECA	24	170 €	4.080,00 €
Total de estudiantes	24		

TOTAL INGRESOS BRUTOS

4.080,00 €

RETENCION UCM

25%

1.020,00 €

TOTAL INGRESOS NETOS

3.060,00 €

GASTOS

(Límite máximo de 30.000€ de remuneración por cada profesora/a por todos los conceptos y cursos de formación permanente en los que participe)

Dirección y codirección (límite 15% de los ingresos netos con máximo 15.000 €)

Cantidad máx.

% aplicado

459,00 €

0%

Coordinación académica

REMUNERACIÓN DEL PROFESORADO

HORAS DE ACTIVIDADES DOCENTES DEL PROFESORADO <i>(1 ECTS presencial = 7,5 hs. / 1 ECTS no presencial = 4 hs.)</i>	ECTS docencia: 4	ECTS presenciales:	Máx. hs. docencia presencial (teóricas y prácticas): 0
		ECTS no presenciales:	Máx. hs. docencia no pre- sencial (online/a distancia): 0

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Docencia presencial teórica			0,00 €
Docencia presencial práctica			0,00 €
Docencia online o virtual sincrónica			0,00 €
Docencia a distancia			0,00 €
Conferencias o webinars (máx. 5% de hs. totales del título)			
Límite de horas para el curso (presencial): 1,5			0,00 €
Límite de horas para el curso (no presencial): 0,8			0,00 €

HORAS SUPERVISIÓN DE PRÁCTICAS CLÍNICAS <i>(1 ECTS = 20-22,5 hs.)</i>	ECTS prácticas clínicas: 0	Equivalencia en horas (entre 20 y 22,5 hs/ECTS)	Horas supervisión de prácticas clínicas: 0

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Supervisión presencial de prácticas clínicas	0		0,00 €

HORAS TUTORIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS <i>(1 ECTS = 0,14 hs / estudiante)</i>	ECTS prácticas externas: 0	Núm. estudiantes con prácticas externas	Horas tutorización prácticas externas: 0

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Tutorización de prácticas externas	0		0,00 €

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes			0,00 €
Tutorización presencial o a distancia			0,00 €
Elaboración o actualización de materiales docentes <i>(Sólo cursos no presenciales y semipresenciales)</i> Límite máx. de horas:			0,00 €

	Núm.estud.	Precio por TFM	Subtotal
Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (Sólo Máster propio)			0,00 €
	Núm.estud.	Precio por estud.	Subtotal
Retribuciones a los tutores de prácticas externas de entidades			0,00 €
Gastos de desplazamiento y dietas si no se reside en Madrid			602,00 €
Horas extraord. del PAS de la UCM (trabajos no administrativos, fuera jornada)			
Adquisición de suministros, material didáctico y material fungible			1.202,16 €
Equipamiento nuevo (material inventariable)			
Alquiler de equipos			
Publicidad			100,00 €
Estudios y trabajos técnicos			
Celebraciones y actos académicos			
Primas de seguros			627,84 €
Transportes y servicios postales			528,00 €
Alquiler de instalaciones fuera de la UCM			
Otros conceptos (detallar debajo)			
	Cantidad máx.	% aplicado	
Atenciones protocolarias y representativas (máximo 1% de los ingresos netos del curso con límite 1000 €)	30,60 €	0,00%	

TOTAL GASTOS
INGRESOS - GASTOS

3.060,00 €
0,00 €

Firma Director/a del curso

Nombre y apellidos:
Gonzalo García de Fernando Minguillón

Firma del Gerente o Administrador

Nombre y apellidos:



PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

MEMORIA ACADÉMICA

OBJETIVOS DEL CURSO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Los objetivos de este curso son realizar una aproximación al mundo del queso desde un punto de vista científico y tecnológico mediante el estudio de la leche, el proceso de fabricación de los quesos y catas que sirvan para comprender la tecnología que subyace en cada variedad de este alimento. Además, la visita a industrias queseras, una más artesanal y otra más mecanizada ha de servir para que el alumno tenga perspectivas diferentes de un mismo alimento y compruebe in situ lo dictado en el curso, potenciando sus resultados de aprendizaje.

PLAN DE ESTUDIOS

(En un mismo módulo pueden impartirse créditos presenciales y créditos no presenciales)

Módulo <i>(Indicar denominación)</i>		Créditos ECTS	Modalidad	Hs. de activ. docentes
1	Bases de la Tecnología Quesera	1,2	Presencial	9
				0
2	Elaboración y Análisis Sensorial de los Quesos	2	Presencial	15
				0
3	Aspectos Nutricionales y Culturales del Queso	0,8	Presencial	6
				0
4				0
				0
5				0
				0
6				0
				0
7	Prácticas externas	0	Presencial	0
7	Prácticas clínicas	0	Presencial	0
8	TFM (Sólo Máster)	0	Presencial	0
		4		30

JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

España es un país con una considerable variedad de quesos, desde el queso de Burgos, suave, fresco, de pasta blanda, hasta el queso de Cabrales, fuerte y azul, pasando por un sinfín de variedades, unas muy conocidas y consumidas, (queso Manchego) y otras si no desconocidas, al menos arrinconadas -injustamente- en un localismo con poco mercado (por ejemplo, el magnífico y peculiar queso Casín). Hay que dar a conocer el queso y que se aprecie todo su valor. No solo gastronómico, también científico y tecnológico y, como no, económico. El consumo de queso está en auge, cada vez son más las queserías artesanas que se lanzan al mercado con sus productos, algunos tradicionales y otros no tanto. Así mismo hay emprendedores que inician su actividad empresarial en tiendas especializadas en el queso. Es oportuno atender todas estas iniciativas y ofrecer un curso que permita sentar unas bases sólidas que conduzcan a un mayor conocimiento del queso y sirvan para desbancar ideas preconcebidas, tan falsas como nocivas para los consumidores.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL CURSO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El limitado número de alumnos favorece su seguimiento personalizado y, con ello, la aplicación de mecanismos de evaluación continua. Habida cuenta de la importancia de que se respete el funcionamiento regular del curso, se controlará estrictamente la asistencia y se tendrá en cuenta el carácter participativo de los alumnos.

Se llevarán a cabo cuestionarios interactivos en el aula durante el curso para comprobar que los alumnos asimilan los conocimientos necesarios para adquirir las competencias propuestas.

Para obtener el título se requiere que el alumno haya asistido al menos a un 80 % de las actividades académicas

RECURSOS MATERIALES E INSTALACIONES DISPONIBLES

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Materiales genéricos de la actividad docente habitual: aula dotada con ordenador y cañón proyector.

La Facultad de Veterinaria cuenta con una planta piloto dotada de todo lo necesario para fabricar queso.

Para realizar las catas de quesos es necesaria la adquisición de, además de los quesos correspondientes, utensilios de corte, platos, vasos y galletas sin sal para “limpiar” la boca entre queso y queso. Asimismo, han de adquirirse vinos para llevar a cabo el maridaje de vinos y queso.

Al visitar las industrias en días diferentes, es necesario el alquiler de dos autobuses.

AUTORIZACIÓN DEL HOSPITAL (SI SE PRECISA)

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)



PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

DATOS ACADÉMICOS - RESUMEN

Para cumplimentar las horas totales de cada profesor/a, se recomienda elaborar primero la programación detallada del curso, estimando las horas del profesorado por módulo y actividad docente. Añada nuevas filas a esta hoja si es necesario

Id.	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Vinculación	Total horas	Director/a Codirector/a
	<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>			
1	de la Fuente	Vázquez	Jesús		UCM	3,0	<input type="checkbox"/>
2	Fernández	Álvarez	Leonides	50050109Q	UCM	7,5	<input type="checkbox"/>
3	Fernández	Álvarez	Manuela		UCM	9,0	<input checked="" type="checkbox"/>
4	García de Fernando	Minguillón	Gonzalo	50674139X	UCM	18,0	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Arqués	Orobón	Juan		UCM	4,5	<input type="checkbox"/>
6	Picón	Gálvez	Antonia		Externo	3,0	<input type="checkbox"/>
7	Carballo	García	Javier	34937936Q	Externo	6,0	<input type="checkbox"/>
8	Centeno	Domínguez	Juan Antonio	32776419Q	Externo	6,0	<input type="checkbox"/>
9	Priego	Bemejo	José Luis	02232946Z	UCM	1,5	<input type="checkbox"/>
10							<input type="checkbox"/>
11							<input type="checkbox"/>
12							<input type="checkbox"/>
13							<input type="checkbox"/>
14							<input type="checkbox"/>
15							<input type="checkbox"/>
16							<input type="checkbox"/>
17							<input type="checkbox"/>
18							<input type="checkbox"/>
19							<input type="checkbox"/>
20							<input type="checkbox"/>
21							<input type="checkbox"/>
22							<input type="checkbox"/>
23							<input type="checkbox"/>
24							<input type="checkbox"/>
25							<input type="checkbox"/>
26							<input type="checkbox"/>
27							<input type="checkbox"/>
28							<input type="checkbox"/>
29							<input type="checkbox"/>
30							<input type="checkbox"/>

RESUMEN DE LA PARTICIPACIÓN DEL PROFESORADO

	Horas	Porcentaje
UCM	43,5	74,4%
Externo	15,0	25,6%
	58,5	100%

JUSTIFICACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN DE PROFESORADO UCM POR DEBAJO DEL 30%

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en el queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 1: Bases de la Tecnología Quesera

Número de créditos:	1,2	Modalidad de impartición	Presencial	Días y horario	14-16/10/2019. 15.30-19.30
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

CONTENIDO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

En este único módulo se estudiará:

- El queso a lo largo de la Historia. Importancia económica. Consumo.
- La composición y producción de leche de las especies habituales en quesería
- Las bases químicas y microbiológicas precisas para comprender posteriormente todo el procesado que conlleva la elaboración de queso, dedicándole especial atención a los cultivos iniciadores
- Los cuajos y su actividad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Comprender la relevancia del queso en nuestra sociedad
Comprender el papel de las materias primas en la variedad y calidad de los quesos

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El número de alumnos permite su seguimiento personalizado y la aplicación de mecanismos de evaluación continua
Se controlará estrictamente la asistencia y se tomará en cuenta el carácter participativo de los estudiantes
Se llevarán a cabo cuestionarios interactivos en el aula durante las clases para comprobar que los alumnos van asimilando los conocimientos adecuados para adquirir las competencias propuestas

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
de la Fuente	Vázquez	Jesús		3											3
Fernández	Álvarez	Leonides	50050109Q	1,5											1,5
Fernández	Álvarez	Manuela		1,5											1,5
García de Fernando	Minguillón	Gonzalo	50674139X	3											3
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				9	0	0	0	0			0	0	0		9

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 2: Elaboración y Análisis Sensorial de los Quesos

Número de créditos:	2	Modalidad de impartición	Presencial	Días y horario	17-24/10/2019. 15.30 - 19.30
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

CONTENIDO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

En este módulo se estudiará:

- La fabricación de las variedades de queso más interesantes desde el punto de vista tecnológico y comercial, haciendo especial mención a los quesos españoles
- El análisis sensorial del queso en general y de las variedades más relevantes en particular

Además, los estudiantes fabricarán queso en la Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria y visitarán dos fábricas de queso, una artesanal (Quesos Santo Mamés) y otra más industrializada (Quesos Campo Real)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Ser capaces de fabricar quesos de forma artesanal, comprendiendo todas las operaciones necesarias para lograrlo
 Ser capaces de analizar sensorialmente quesos
 Apreciar las diferentes propiedades sensoriales de los quesos y relacionarlas con la materia prima y la tecnología que subyace en su fabricación
 Acercarse al disfrute del queso

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

El número de alumnos permite su seguimiento personalizado y la aplicación de mecanismos de evaluación continua.
 Se controlará estrictamente la asistencia y se tomará en cuenta el interés y participación de los estudiantes en la fabricación del queso y en los análisis sensoriales
 Se llevarán a cabo cuestionarios interactivos en el aula durante las clases para comprobar si los alumnos asimilan los conocimientos adecuados para adquirir las competencias propuestas

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
Arqués	Orobón	Juan			4,5										4,5
Picón	Gálvez	Antonia		1,5	1,5										3
Carballo	García	Javier	34937936Q	1,5	4,5										6
Centeno	Domínguez	Juan Antonio	32776419Q	1,5	4,5										6
García de Fernando	Minguillón	Gonzalo	50674139X		15										15
Fernández	Álvarez	Manuela			6										6
Fernández	Álvarez	Leonides	50050109Q		6										6
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				4,5	42	0	0	0			0	0	0		46,5

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 3: Aspectos Nutricionales y Culturales del Queso

Número de créditos:	0,8	Modalidad de impartición	Presencial	Días y horario	25/10/2019. 15.30-19.30
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

CONTENIDO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

En este módulo se abordará:

- Legislación, Envasado y etiquetado del queso
- Almacenamiento y conservación del queso
- Aspectos nutricionales del queso
- El queso y la cocina
- Maridaje de quesos y vino

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Comprender los aspectos legales que regulan el queso
 Comprender por qué y cuándo debe envasarse el queso y sus condiciones de almacenamiento
 Comprender la relevancia del queso en nuestra dieta
 Acercarse al disfrute del queso

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

El número de alumnos permite su seguimiento personalizado y la aplicación de mecanismos de evaluación continua.
 Se controlará estrictamente la asistencia y se tomará en cuenta el carácter participativo de los estudiantes.
 Se llevarán a cabo cuestionarios interactivos en el aula durante las clases para comprobar que los alumnos van asimilando los conocimientos adecuados para adquirir las competencias propuestas.

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
Priego	Bemejo	José Luis	02232946Z		1,5										1,5
Fernández	Álvarez	Manuela		1,5											1,5
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				1,5	1,5	0	0	0			0	0	0		3

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 4:

Número de créditos: Modalidad de impartición:
Fecha de inicio: Fecha de finalización: Días y horario:

CONTENIDO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				0	0	0	0	0			0	0	0		0

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 5:

Número de créditos:
Fecha de inicio

Modalidad de impartición:
Fecha de finalización

Días y horario

CONTENIDO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				0	0	0	0	0			0	0	0		0

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 6:

Número de créditos:	<input type="text" value="0"/>	Modalidad de impartición	<input type="text" value="0"/>	Días y horario	<input type="text"/>
Fecha de inicio	<input type="text"/>	Fecha de finalización	<input type="text"/>		

CONTENIDO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				0	0	0	0	0			0	0	0		0

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinar (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 7: Prácticas Externas

Cálculo de la duración de las prácticas : 1 ECTS = entre 20 y 22,5 hs. de prácticas, con máx. 5 hs./día en periodo lectivo y 7 hs./día en periodo no lectivo y con una media de 22 días laborables/mes (Artic. 19 del Reglamento de Prácticas Externas de la UCM).

Número de créditos:	0	Duración en horas:		Modalidad	
Fecha de inicio		Fecha de finalización		Horario	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

SISTEMA DE TUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

EMPRESAS E INSTITUCIONES DONDE SE REALIZARÁN LAS PRÁCTICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO *(1 ECTS de prácticas = 0,14 hora * estudiante)*

PROFESORADO				TUTORIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS	
Apellido 1 <i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>	Apellido 2	Nombre	NIF <i>(xx.xxx.xxx-X)</i>	Nº estudiantes que tutoriza	Horas tutorización prácticas
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
Total:				0	0

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 7: Prácticas Clínicas

Número de créditos: Duración en horas: Días y horario:
 Fecha de inicio: Fecha de finalización:

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

SISTEMA DE SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CLÍNICAS, EMPRESAS E INSTITUCIONES DONDE SE REALIZARÁN LAS PRÁCTICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				HORAS PRÁCTICAS CLÍNICAS
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>	
				0



PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

CV RESUMIDO (SE CUMPLIMENTARÁ EN DOCUMENTO DE WORD)			
Apellidos y nombre			Id:
NIF (xx.xxx.xxx-X)	Teléfono móvil	Teléfono fijo	Correo electrónico
Área de conocimiento o especialización			
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas		Duración
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			



PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Certificado de Formación Permanente en El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería

MEMORIA DEL ÚLTIMO CURSO FINALIZADO

Tipo de curso			
Denominación del título			
Duración del título		Curso académico	
Modalidad de impartición		Promoción	
Centro de la UCM		Nº edición	
Rama de conocimiento			
Nº de estudiantes matriculados			
Nº de estudiantes que han superado el curso			

GRADO DEL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA Y DE LOS OBJETIVOS

INDICADORES O DATOS DE EMPLEABILIDAD

RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CON EL TÍTULO

(Sólo en Máster propio, Diploma de Especialización y Experto)

Firma Director/a del curso