



40 AÑOS  
PRENSA  
IBÉRICA

# La Opinión

El Correo de Zamora

JUEVES,  
4 DE OCTUBRE  
DE 2018

Directora: Marisol López del Estal | Edición digital: www.laopiniondezamora.es

Este periódico utiliza papel reciclado en un 80,5% | Precio: 1,20 euros

## La Escuela Nacional de Industrias Lácteas de Zamora nace con el aval de la Universidad

La USAL ampara el máster en Gestión y Dirección con 1.000 horas lectivas

Los trabajadores del sector, primeros alumnos de un proyecto pionero que aspira a ser referente internacional

**Zamora 10 propone crear una fundación público privada para el centro**

El Alfonso IX habilita aulas y material para poder iniciar clases el próximo año

| Página 3

### ENTREVISTA



Francisco Iglesias. | JAVIER DE LA FUENTE

FRANCISCO IGLESIAS  
| Presidente de La Morana

**"El Congreso Belenista hará salir a la gente a la calle para ver estas maravillas"**

"El esfuerzo y el trabajo de todos estos años ha merecido la pena por el resultado"

La Catedral y el resto de iglesias de la ciudad concentran desde hoy el mejor arte en belenes

| Páginas 8 y 9

### REPORTAJE



Componentes de "Los Lobos".

**"Boom" adelanta parte del premio a "Los Lobos" para que sigan**

La decisión inédita del programa busca compensar al zamorano que dejó su trabajo por el concurso

| Página 24



JAVIER DE LA FUENTE

**Un mercado medieval, marcado por el ritmo de la cultura**

Las calles de Zamora comienzan a engalanarse para acoger, durante este fin de semana, el mercado medieval al que la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Zamora ha querido dar en esta edición un carácter alejado de lo meramente mercantil. La Plaza Mayor, la de Viriato y Moyano acogerán conciertos de música antigua, junto a una exposición de "800 años de Luthería". En la foto, la Rúa, con los primeros adornos. | Página 12

**La exconcejal de Bienestar Social afrontó un caso de maltrato antes de dimitir**

● La expareja, portavoz ocasional de la Plataforma de la Biorrefinería, ha sido condenada dos veces

● El procesado llegó a ser candidato y trabajó para IU, pero ya estaba apartado cuando fue denunciado

| Página 2

**Detenidos cuatro hombres por el tiroteo ocurrido en Benavente hace un año**

La Guardia Civil resuelve el caso de la decena de disparos a una vivienda en una calle de la ciudad

| Página 13

### SUMARIO



Obras del AVE en Otero. | A. S.

**El puesto técnico para los AVE, primer paso en la estación de Otero**

El edificio donde se controlará el adelantamiento y estacionamiento de los trenes ya es una realidad **P.23**

Rato, abocado a entrar en prisión tras confirmar el Supremo cuatro años de cárcel por las "black" **P.32**

El FMI avisa de que vincular las pensiones al IPC hace peligrar la situación financiera **P.33**



# Los trabajadores del queso, primeros alumnos de la Escuela de Industrias Lácteas

Zamora 10 propone la creación de una fundación con representantes públicos y empresariales para gestionar el día a día del centro

Diego G. Tabaco

La Escuela Nacional de Industrias Lácteas, proyecto impulsado por Zamora 10 y ya muy avanzado —de hecho, echará a andar el año que viene—, comenzará su trayectoria formando a los trabajadores del propio sector quesero zamorano. Así se puso de manifiesto el pasado martes en la reunión del grupo de Trabajo de Educación y Universidad de la asociación empresarial, donde Zamora 10 presentó a los representantes institucionales los detalles del proyecto. “La escuela se organizará en una serie de módulos formativos concretos, en base a las necesidades manifestadas por el sector, dirigidos principalmente a los trabajadores en activo del propio sector aunque también abiertos a cualquier alumno que lo solicite, ya sea estudiante, aprendiz, desempleado o profesional del ramo”, añaden los empresarios.

Zamora 10 y los representantes del sector quesero tratan así de solventar los innegables inconvenientes que conlleva que el centro comience su actividad en mitad del curso lectivo. A partir de ahí se comenzará con la promoción y búsqueda de alumnos para el futuro con la intención de que el centro sea un referente en todo el territorio español.

Una vez esté en marcha la escuela “se dará naturaleza jurídica a la Escuela Nacional de Industrias Lácteas de Zamora, que debería tener una composición público-privada”. Zamora 10 considera que “el modelo de gestión más adecuado sería la constitución de una fundación en la que participaran las administraciones, organizaciones empresariales y el sector quesero nacional a través de sus federaciones regionales y nacionales”. El objetivo final, subrayan las mismas fuentes, “es la creación de una Escuela Nacional de Industrias Lácteas en la que se imparta una formación de calidad, con titulación homologada y reconocida a todos los niveles educativos y legales y que englobe todos los niveles formativos”.

Los empresarios reunidos en el grupo de trabajo impulsado por Zamora 10 han establecido un programa formativo con una “formación global” dividida en dos niveles “que se complementan entre ellos”. Habrá, así las cosas, una formación universitaria dirigida a graduados universitarios que deseen formarse como ejecutivos o directivos de empresas del sector lácteo y quesero y una formación no reglada dirigida



Reunión del grupo de trabajo de Educación y Universidad. | CEDIDA POR ZAMORA 10

## El máster amparado por la USAL, comprendido por sesenta créditos, durará 1.000 horas

El máster en Gestión y Dirección de Industrias Lácteas será la titulación más importante de las ofrecidas en la futura Escuela Nacional de Industrias Lácteas. Esta enseñanza está protegida bajo el paraguas de la Universidad de Salamanca y estará comprendida por un total de 60 créditos. La formación, que se impartirá durante un total de mil horas lectivas, está dirigida a universitarios que deseen enfocar su carrera profesional al sector quesero. Los estudiantes profundizarán en la gestión, comercialización, finanzas, calidad y producción. Realizarán prácticas en las empresas del gremio y tendrán que elaborar un trabajo de fin de máster.

Zamora 10 también ha dado detalles del resto de formaciones, de momento no regladas pero con as-

piraciones de convertirse en titulaciones de Formación Profesional a lo largo de los próximos cursos. El curso de maestro quesero y de industrias lácteas tendrá una duración de 390 horas y finalizará con la emisión de un certificado de profesionalidad del Ministerio de Trabajo. 80 de las horas de formación estarán destinadas a prácticas en empresas. Las enseñanzas de técnico de calidad en industrias lácteas se impartirán durante un total de 150 horas —dirigidas a formar técnicos y mandos intermedios en los procesos de control de calidad e higiene en la industria— y la formación de técnico de producción y control en materia prima láctea, dirigida a formar técnicos en los procesos de producción, tendrá una duración de cien horas.

**Las materias, definidas en función de las necesidades actuales del propio sector**

**El profesorado será seleccionado “en base a su experiencia y conocimientos”**

da a mandos intermedios y técnicos en industrias del ramo.

“Los contenidos de las materias a impartir serán definidos en base a las necesidades y expectativas que el propio sector ha manifestado, y siempre con el objetivo final de que los alumnos reciban una formación de alta calidad enfocada a poder integrarse inmediatamente en la gestión y organización de una industria láctea o quesera”. La formación se complementará con la participación de expertos queseros, nacionales e internacionales, que impartirán

clases magistrales sobre sus especialidades.

Cabe señalar que el profesorado de las enseñanzas regladas será seleccionado fundamentalmente por la Universidad de Salamanca mientras que el resto de estudios, los no reglados, serán seleccionados en base a sus conocimientos y experiencias en el sector lácteo-quesero, “primando esta experiencia como valor añadido para aportar a los temarios diseñados en cada materia”. Las prácticas se realizarán con la colaboración del sector.