



Zamora 10 inicia la búsqueda de alumnos para la Escuela de Industrias Lácteas

El curso de Producción y Control de Materia Prima será el primero en echar a andar y se espera la matriculación de un buen número de trabajadores del sector

Diego G. Tabaco

Con la publicación de los formularios necesarios, Zamora 10 da el pistoletazo de salida a la búsqueda de alumnos para la Escuela Nacional de Industrias Lácteas. Los formularios están disponibles en la página web de la asociación empresarial y ya pueden entregarlos los interesados en dos de los módulos que se pondrán en marcha a principios del año que viene. Los primeros en iniciar su formación son los alumnos de Técnico en Producción y Control de Materia Prima Láctea, que comenzará el cuatro de febrero, y Técnico de Calidad en Industrias Lácteas, que comenzará a finales de marzo.

Las otras dos formaciones tendrán que esperar para echar a andar a finales del año que viene, con el comienzo del próximo curso escolar. El título de Maestro Quesero y de Industrias Lácteas tiene una fecha prevista para septiembre de 2019 y el máster de la Universidad de Salamanca, titulación más importante de las que se cursarán en la Escuela Nacional de Industrias Lácteas y que cuenta con el paraguas de la Universidad de Salamanca, tiene una fecha de inicio prevista para octubre del año que viene y se cursará en la Escuela Politécnica Superior de Zamora —el resto de enseñanzas tendrán sede en el IES Al-



Representantes de las instituciones y de Zamora 10 presentan la escuela, hace unas semanas. | JAVIER DE LA FUENTE

fonso IX, también en la capital zamorana—. Cabe subrayar que los dos cursos que se iniciarán este año tendrán un horario lectivo de 16.00 a 21.00 horas de lunes a viernes, según la información suministrada por Zamora 10.

Aunque la inscripción está abierta a todas las personas que cumplan los requisitos necesari-

os, desde Zamora 10 dan por hecho que serán los trabajadores del sector lácteo y quesero zamorano los que reciban las primeras lecciones impartidas en la futura Escuela. Así lo han trasladado los propios empresarios del gremio, interesados en que sus trabajadores reciban una formación específica que aporte valor añadido a la

mano de obra. El curso que viene, cuando las cuatro titulaciones estén ya en marcha, se espera que la presencia de estudiantes de más grupos de edad y llegados de más sectores y actividades sea la tónica habitual. La formación se completará con la participación de maestros queseros nacionales e internacionales.

La asociación aboga porque una fundación gestione el día a día del centro

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 queso 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 queso y una formación no reglada dirigida a mandos intermedios y técnicos en industrias del ramo.