



La Escuela de Industrias Lácteas echa a andar con la ambición de "ser referencia"

Los primeros alumnos del proyecto arrancan este lunes sus clases, mientras los promotores continúan en busca de apoyos para conseguir "la excelencia académica"

Luis Garrido

La Escuela Nacional de Industrias Lácteas arranca este lunes su andadura con el curso de Técnico en Producción y Control de Materia Prima Láctea, que inaugura así el camino académico que durante los próximos meses se completará con otras dos titulaciones. La puesta en marcha de este ambicioso proyecto supone la consecución del primero de cuantos objetivos se marcó Zamora 10 desde su puesta de largo en abril de 2017. El instituto Alfonso IX albergará, por ahora, las clases para los tres módulos y está previsto que el próximo mes de septiembre se pueda iniciar el máster avalado por la Universidad de Salamanca a través de la modalidad de título propio. Para entonces, los promotores de la iniciativa esperan contar con los apoyos suficientes de cara a conseguir una "excelencia académica" que ponga a esta Escuela en el primer escalón del sector y la convierta en referencia para alumnos y profesores de habla hispana.

La hoja de ruta marcada para la Escuela de Industrias Lácteas tiene dos partes diferenciadas, tal y como han señalado los responsables del proyecto ahora que arranca su actividad. Por un lado, existirá un nivel formativo universitario con el citado máster que otorgará un título propio avalado por la Universidad de Salamanca. Y por la otra, el de formación profesional, que constará de tres cursos. Hoy mismo arranca el primero, correspondiente a Técnico en Producción y Control de Materia Prima Láctea con una duración de cien horas. Le seguirá otro título en Técnico de Calidad en Industrias Lácteas (150 horas) y un tercero de Maestro Quesero e Industrias Lácteas (390 horas). Todos ellos se impartirán en las instalaciones cedidas por el instituto Alfonso IX, donde anteriormente se daban clases de un módulo de Tecnología de los Alimentos y que, por lo tanto, cuenta con la infraestructura necesaria.

La previsión de los promotores de la Escuela es que los tres cursos que se realizarán en este semestre sean "muy condensados", de unos dos meses de duración y con el firme objetivo de favorecer el estudio de los trabajadores. Este primer curso que arranca hoy, de hecho, engloba aspectos que van desde el trabajo del pastor hasta el transporte de la leche, lo que incluye el cuidado del ganado, los sistemas de ordeño y la llegada de la leche al punto final de consumo. El de Técnico de Calidad en Indus-



El gerente de Zamora 10, Francisco Prieto, visita las instalaciones de la Escuela. | ICAI



Material de trabajo para los alumnos. | ICAI

trias Lácteas, que arrancará en el mes de marzo, abordará los procesos que requieren de una calidad en su control.

El título de Maestro Quesero, que será el más largo de todos, plantea objetivos mucho más ambiciosos. "Queremos hacer queso. Pero no queso de Zamora, sino queso en general", explica Francisco Prieto Toranzo, gerente de Zamora 10. "Hay que tener en cuenta que Zamora produce más leche de la que consume y ese exceso se está vendiendo al exterior a un precio ridículo mientras se compra queso, como por ejemplo el parmesano", añade. "¿Por qué no hacer aquí queso parmesano, o lo que sea?", se preguntan los promotores de la iniciativa.

Y por último, con fecha de inicio también en el mes de septiembre, se encuentra el título universitario que constará de

unas mil horas de formación, de las que alrededor de un 15% corresponderán a una gestión "muy superficial", mientras que el grueso "está pensado para que los alumnos salgan de allí para sentirse directamente en una

Profesores bregados en el sector, con "realidad frente a teoría"

El paso del tiempo, previsiblemente, supondrá que los alumnos de la Escuela Nacional de Industrias Lácteas de Zamora puedan tener un título que acredite sus conocimientos, aunque por el momento se ha apostado meramente por la formación. "Desde el principio se debatió si queríamos 'titulitis' o formación y apostamos por esto último, además de por un profesorado de calidad", afirma Francisco Prieto Toranzo. De hecho, el gerente de Zamora 10 se felicita, en declaraciones recogidas por Ical, por el hecho de que empresas como Lactalis o Reny Picot hayan incluido entre sus requisitos que sus trabajadores tengan algunos de los cursos que se van a impartir. "Queremos que el título de la empresa sea el prestigio y la excelencia de sus enseñanzas", explican desde Zamora 10, "de manera que se reconozca que el alumno formado en Zamora tiene calidad" independientemente de si el título está o no reconocido por la Universidad.

Los promotores, no obstante, son conscientes de que el proceso debe caminar en busca de la consecución del título universitario. Para todo ello, se dispondrá de una plantilla base de profesores que hayan formado parte del sector y puedan aludir a los "problemas reales" en lugar de ser "teóricos de instituto". Además, se tiene en mente la posibilidad de contar con grandes especialistas que puedan impartir una clase magistral o un curso abreviado, bien a los alumnos o de manera abierta para todo aquel que lo desee.

El siguiente paso de la Escuela es conseguir que este mismo año pueda estar gestionada a través de una fundación público-privada con presencia de las administraciones y también de los profesionales.

En septiembre se iniciará el máster avalado por la Universidad de Salamanca

Zamora 10 quiere que la gestión pase a manos de una fundación público-privada

empresa y dirigirla, además de conocer sus particularidades y sus problemas".

La ambición de Zamora 10 es que la Escuela de Industrias Lácteas se equipare a la mejor escuela de habla francesa ubicada en Pollini (Francia) o la mejor de habla inglesa en Wisconsin (Estados Unidos). "Queremos ser la referencia mundial de habla hispana", afirman.