



Vocación quesera para salvar la «situación crítica» de Zamora

Educación La Escuela Nacional de Industrias Lácteas abre sus puertas como una estrategia de dinamización, con los objetivos de alcanzar la «excelencia en la formación» y ser un referente a nivel nacional e internacional

Las alarmas de la industria zamorana saltaron hace dos años y medio: su provincia se apagaba. Rescatarla de una «situación crítica» sentó los cimientos de una iniciativa privada que, para «afrentar colectivamente los problemas y necesidades», puso sobre la mesa una ristra de soluciones materializadas en 80 posibles proyectos, de los que diez obtuvieron luz verde. De ese visto bueno deriva su nombre, Asociación para el Desarrollo Zamora 10.

Estas estrategias de dinamización no podían obviar el «tremendo potencial» de su agroalimentación: Zamora lidera la producción de leche de oveja en la Comunidad y aglutina un 16% del total nacional. La falta de un lugar de formación denunciada por el sector quesero toma entonces fuerza y, con la mirada puesta en Francia, coloca la primera piedra de la Escuela Nacional de Industrias Lácteas que llena el gran vacío existente en el país en esta materia tras la desaparición de la madrileña.

Después de un año de «muchas vicisitudes» es una realidad sustentada en dos fundamentos básicos, como enumera el gerente de Zamora 10, Francisco Prieto: la formación no reglada dirigida a mandos intermedios y técnicos en industrias lácteas o queseras, «pensada por y para la empresa»; y la formación universitaria dirigida a licenciados o



Los alumnos del primer curso de la Escuela Nacional de Industrias Lácteas durante una clase práctica. E.M.

graduados que deseen convertirse en directores o ejecutivos de estas organizaciones. «El objetivo es crear una escuela especializada en el sector ovino, caprino y vacuno que sea referente nacional e internacional y esté abierta a todo tipo de alumnos, tanto profesionales que deseen mejorar como nuevas incorporaciones al sector», sintetiza.

El centro zamorano pretende seguir los pasos del modelo francés actual aplicado en Poligny, donde «los

estudiantes tocan materia al fabricar los productos lácteos que posteriormente comercializan». Un proyecto que, a juicio de sus impulsores, «debía empezar de abajo hacia arriba» con cautela y un primer paso que «justificase su utilidad y necesidad».

RESPALDO

La idea convenció al Ejecutivo autonómico y la Consejería de Agricultura se comprometió con su financiación. Asimismo, el departamento

de Educación contribuyó con la cesión de un edificio anexo al instituto Alfonso IX dotado de tres aulas, dos laboratorios e, incluso, una nave de maquinaria que dispone de una planta de fabricación de queso.

El curso lectivo ya en marcha, desde el pasado 4 de febrero, está organizado en cuatro módulos. El primero, que se está impartiendo actualmente, contempla la producción y control de la materia prima láctea en 100 horas; el segundo es-

tá dirigido a formar, en 150 horas, técnicos de calidad para estas empresas; durante las 360 horas del tercero se preparará a maestros queseros; y, en último lugar, como broche de esta edición, se ofrecerá el Máster en gestión y dirección de industrias lácteas en la Universidad de Salamanca.

FUNDACIÓN

Un requisito básico para sacar la escuela del papel es que estuviera «profesionalizada» por lo que una segunda propuesta, de la mano de la primera, pasaba por crear una fundación que ya cuenta con respaldos del Ministerio de Agricultura así como con el compromiso de 17, de momento, de las grandes empresas zamoranas para impulsar la creación de este órgano que gestione y dirija el funcionamiento de la escuela.

El fin último de esta futura cesión del bastón de mando es que recaiga en profesionales. Asimismo, como adelanta Prieto, la pretensión es que «de estos cuatro módulos se pase a una oferta que abarque todo el año» con la incorporación progresiva de las distintas necesidades que la propia puesta en marcha del centro saque a luz. «Algunos de los profesores han manifestado lo oportuno de crear una escuela de ordeñadores, un tema tremendamente delicado que nadie enseña», ejemplifica.

Grandes marcas del sector ya han garantizado, asegura el gerente de la Asociación, que estos cursos serán motivo de «prioridad en sus contrataciones». Un anuncio que encaja con la «excelencia en la formación» que persigue la Escuela Nacional de Industrias Lácteas para ser garantía de éxito y que sus alumnos «encuentren trabajo». Así, la vocación quesera de la provincia aspira a dinamizar Zamora, convertirla en referente en el país y posicionarla en el mapa internacional.