



## Escuela Internacional de Industrias Lácteas



Alumnos del curso de Maestro Quesero posan con algunas unidades de producto elaboradas en las instalaciones del Alfonso IX, sede de la Escuela Internacional de Industrias Lácteas | EIIL

# Presentes y futuros maestros queseros

El aprendizaje de la elaboración de una gran variedad de productos, a cargo de profesionales de reconocida solvencia, claves para prestigiar la nueva titulación de la Escuela de Industrias Lácteas

Carlos Gil  
Los treinta alumnos del curso de Maestro Quesero, que se inició el pasado 7 de octubre, han comenzado a elaborar queso en la planta piloto del I.E.S Alfonso IX, sede de la Escuela Internacional de Industrias Lácteas. "Tras la puesta a punto de la maquinaria, y una organización y limpieza exhaustiva de la planta, los alumnos están llevando a cabo distintas elaboraciones de productos lácteos, poniendo en práctica los conceptos adquiridos durante estos meses", explica Mónica Cubas, coordinadora académica de la Escuela Internacional de Industrias Lácteas.

La treintena de alumnos, casi todos ellos trabajadores del sector con ganas de mejorar conocimientos y desarrollo profesional, no aprenderán solo a hacer queso zamorano, sino todo tipo de elaboraciones.

Así, en el programa figura el queso de leche cruda de oveja, de maduración superior a dos meses, de semicurado a curado. También el requesón, elaborado a partir del suero de la fabricación anterior. Cuando el suero llega a la temperatura de ebullición, 85-90º grados, precipita la proteína y aparece una capa blanca en superficie.

Otra de las variedades es el denominado queso ibérico, elaborado a partir de leche pasteurizada de las tres razas de ganado principales: vaca (50%), oveja (25%) y cabra (50%). Es un queso semicurado con un periodo de



Los alumnos, en pleno proceso de elaboración | EIIL

Los treinta alumnos del curso sacan sus primeras piezas en el IES Alfonso IX

La iniciativa de Zamora 10 se consolida como referencia en el sector

maduración de uno a tres meses, pasta prensada, masa compacta y un color amarillo pajizo sobre un fondo marfil.

El queso fresco de cabra se elabora con leche pasteurizada de este animal. En el curso los alumnos aprenden también a elaborar rulo de cabra o derivados de estas elaboraciones como el Crottin de Chavignol/Carré, el queso fresco sin madurar y sin sal, suave y cremoso (tipo Petit Suisse) o el queso sin corteza de pasta blanca con una consistencia cremosa y muy



La leche, en un tanque para el cuajado | EIIL

fácil de extender (del tipo que se conoce popularmente con el nombre de una marca comercial, Philadelphia).

Mónica Cubas se muestra satisfecha con los pasos que se van dando, como por ejemplo este curso de Maestro Quesero, pero es consciente de que aún hace falta mucho trabajo para consolidar la Escuela Internacional de Industrias Lácteas ya que hay cursos con un rodaje, mientras que en otros "empezamos de cero". Es, por tanto, "una carrera de fon-

do que esperamos conseguir en un plazo de cuatro o cinco años". De lo que se trata es de ofrecer una formación teórica y práctica de la mejor calidad, con el fin de conseguir que los alumnos con titulación de la Escuela sean profesionales reconocidos en el sector. "Buscamos una formación eminentemente práctica, y a cargo de los mejores profesionales del sector", explica la directora académica.

**Pasa a la página siguiente**



**Viene de la página anterior**

Y para ello se ha buscado un profesorado de excelencia, que ha intervenido o va a hacerlo en breve en los distintos contenidos del curso de Maestro Quesero.

Por citar algunos, Miguel Ángel Avedillo, actual responsable de producción en Quesos Revilla, con amplia experiencia en el sector, ya que participó en la automatización de procesos de recepción y tratamientos de la leche en GAZA, y jefe de fábrica en Campostera. Miguel Ángel Ramírez, encargado de desarrollar el contenido de leche de cabra pasteurizada, es director de Idea Food Consulting, director de Ancaque (Asociación Nacional de Catadores de Queso) y Presidente de Ancaja (Asociación Nacional de Catadores de Jamón), profesor de varios másteres de tecnología de alimentos, profesor del curso de Quesería de Daimiel (Consejo Regulador DO Queso Manchego), jurado de los concursos de Cincho, Wisconsin (USA), y vicepresidente de la Cofradía del Queso Manchego.

También Francisco Vargas, ingeniero en alimentos, de Technical at CS Dairy Culture SL.; Marta Alonso Abalde, licenciada en Biología y Cheese Technology Manager en Grupo Lactalis Iberia (Villarrobledo); Teresa Kaiser Manzano, doctora en Farma-



Una de las clases teóricas. | EUIL



Prensado de las piezas de queso. | EUIL

## Mejora de la cualificación

El centro desarrolla por primera vez en Zamora el certificado profesional de quesería, subvencionado por el EcyL

cia y licenciada en Bioquímica por la Universidad de Salamanca. Diplomada en Salud Pública por el Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León o Samuel Cabrero, primer director de fábrica en Lactalis Zamora.

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Además de los 30 alumnos del curso de Maestro Quesero, que impulsa Zamora 10 y posibilitará a promoción laboral de estos alumnos, la mayoría trabajadores

ya del sector, la Escuela Internacional de Industrias Lácteas tiene otros 15 de la formación del certificado de profesionalidad de quesería, subvencionado por el EcyL de la Junta de Castilla y León. Es la primera vez que este

certificado se imparte en Zamora, por lo que estos alumnos tendrán más facilidad para encontrar un empleo en el sector lácteo.

En breve se abrirá el plazo de matrícula para otro curso que se desarrollará del 16 de marzo al 21 de abril sobre ordeño y calidad higiénica de leche en granja, con una veintena de plazas.

La Escuela ha permitido también rescatar unas magníficas instalaciones, las del Alfonso IX de industrias agroalimentarias que estaban sin uso.